# PIRASALI PATATESLİ BÖREK

750 gr. soyulmamış küçük taze patates
60 gr. tereyağı
2 adet ince kıyılmış taze soğan
2 adet ince kıyılmış pırasa
1 diş dövülmüş sarımsak
150 gr. ince kıyılmış küçük mantar
1 yemek kaşığı susam
Tuz ve taze çekilmiş karabiber
2 adet çırpılmış iri yumurta
2 yemek kaşığı rendelenmiş eski kaşar
1 demet ince kıyılmış Frenk soğanı
5 adet yufka
125 gr. eritilmiş tereyağı
120 gr. toz badem

Patatesien yumuşayıncaya kadar 10-15 dakika haşlayın. 5 mm. kalınlığında dilimleyin ve bir kaba koyun. Tereyağını geniş bir tavada eritin. Soğanları, pırasaları ve sarımsağı içine ekleyerek yumuşayıncaya kadar 5 dakika kavurun. Mantarları ekleyin ve 2 dakika kavurun. Susamı katıp 1 dakika daha kavurun. Harcı patateslerle karıştırın. Tuz ve biber ekleyerek lezzetlendirin. Yumurtaları, peyniri ve frenk soğanını da ekleyerek iyice kanştırın.
Yufkaların her birini önce yanya, sonra üç kez daha yanya katlayın. Böylece kat kat üçgen bir hamur elde edeceksiniz. Bu üçgeni keskin bir bıçakla uzunlamasına tam ortadan bölerek 16 üçgen parça elde edin. Her parçanın üzerine tereyağı sürün, biraz badem serpiştirin. Yufkanın geniş tarafına pırasalı harçtan koyun. Alt kenarı harcı içine alacak şekilde, yanları da içe doğru kapatın. Rulo biçiminde sarın. Harç bitene kadar diğer yufkalarla aynı işlemi tekrarlayın. Geniş bir fınn tepsisini yağlayın.
Fırınınızı 190 derecede ısıtın. Börekleri kat yerleri altta kalacak şekilde ve aralarında boşluk bırakarak tepsiye yerieştirin. Üzerlerine kalan tereyağını sürün. Tepsiyi fırına vererek börekler altın rengini alıncaya dek yaklaşık 20-30 dakika pişirin. Sıcak olarak veya oda sıcaklığında servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:68343 • adı:Pırasalı Patatesli Börek • gönderen:mahinur • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:42