



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA BÖREK

Malzemeler:

4 su bardağı un
2 yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı süt
1 yumurta sarısı
250 gr. eritilmiş margarin
Tuz
İç malzeme için:
1 kg. pırasa
250 gr. kıyma
2 çorba kaşığı margarin
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Pırasayı ayıklayıp ince ince dilimleyin. 2 kaşık margarini tavada eritip pırasaları 3-4 dk. kavurun. Kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın, soğumaya bırakın. Unu derin bir kaba alın. Ortasını havuz gibi açıp 2 yumurta, tuz, yoğurt, sıvıyağ, kabartma tozu ve sütü ilave edin. Hamurun kıvamını bulması için gerekirse biraz un ekleyebilirsiniz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp unlayın ve tabak büyüklüğünde açın. Her hamuru eritilmiş ılık margarinle yağlayın. Hamurların dört kenarını ortada birleştirip kare haline getirin. Bu işlemi diğer hamurlara da uygulayın. Kare hamurları tekrar unlayıp merdane ile dikdörtgen şeklinde açın. Uzun kenarlarına pırasalı karışımdan yayıp rulo yapın. İki ucunu içeriye doğru kıvrıp açma şekli verin. Tepsiyeye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dk. pişirin. Sıcak servis yapın.