



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Hamuru için;

Buğday unu 495 gr / 4,5 su bardağı

Ilık su 300 ml / 1,5 su bardağı

Ayçiçeği yağı 100 ml / 1 çay bardağı

Tuz 4 gr / 1 tatlı kaşığı

İç harcı için;

Pırasa 500 gr / 1 demet

Domates salçası 45 gr / 3 yemek kaşığı

Ayçiçeği yağı 100 ml / 1 çay bardağı

Tatlı toz kırmızıbiber 1 gr / 1 çay kaşığı

Karabiber 1 gr / 1 çay kaşığı

Tuz 4 gr / 1 tatlı kaşığı

Üzeri için;

Ayçiçeği yağı 30 ml / 3 yemek kaşığı

Un, tuz ve ılık su karıştırılarak kulak memesi kıvamında hamur elde edilir ve hamur 10 dakika dinlendirilir.

Pırasa küçük küçük doğranır ve ayçiçeği yağında kavrulur.

Üzerine domates salçası, tatlı toz kırmızıbiber, karabiber ve tuz eklenerek kavurmaya devam edilir.

Hamur 10 bezeye bölünür.

Oklava yardımıyla yemek tabağı büyüklüğünde açılır ve her bir beze ayçiçeği yağıyla yağlanır.

5 beze üst üste konur ve 5 dakika dinlendirilir. Ardından üst üste konan 5 beze tepsi boyutunda açılır. Diğer 5 beze içinde aynısı uygulanır.

5 bezenin ilki yağlanmış fırın tepsisine konur.

Üzerine hazırlanan pırasa harcı konur.

Diğer 5 beze pırasa harcının üzerine konur.

Üstü ayçiçeği yağıyla yağlanarak 180 derece fırında pişirilir.

Not: Arnavutluk'tan gelen göçmenler aracılığıyla mutfağa taşınmıştır.



