



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

4 su bardaęı un
Ilık su
Yarım kg pırasa
1 çay bardağı ayıçek yağı
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber

Un, tuz ve su karıştırılarak hamur kıvamı elde edilir ve üzeri kapalı bir şekilde 20 dk dinlenmeye bırakılır. İç harcını hazırlamak için pırasalar ince bir şekilde doğranır ve ayıçek yağında tuz, karabiber ve kırmızı toz biber ile karıştırılır. Pırasalar iyice kavrulduktan sonra ocaktan indirilir. Dinlendirilen hamur 8 parçaya ayrılarak tepsi büyüklüğünde ayıçek yağı ile yağlanarak açılır. Yağlanmış fırın tepsisine 3 adet açılan hamur konur üstüne iç harç eşit bir şekilde yayılır. İki kat daha hamur konur ve üzerine iç harç eşit bir şekilde yayılır. Son olarak 3 kat hamur üste konarak ve ayıçek yağı ile yağlanarak 180 derece fırında 20 dk pişirilir. Üstü kızaran börek servise hazır hale gelir.