



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ

Hamuru için:

1 kilo un

1 tutam tuz

Yeteri kadar ılık su

Arası için:

1 kase böreklik peynir

1-2 adet kuru soğan veya pırasa

Açmak için:

Sıvıyağ

Yoğurma kabına unu ve tuzu alalım azar azar su ilave edelim ve çok sert olmayacak bir hamur elde edelim hamurumuzu yarım saat dinlendirelim. Daha sonra hamurumuzu 16 eşit parçaya bölelim ve böldüğümüz hamurları yuvarlayarak bezeler yapalım. Unlanmış tezgahın üzerinde hamurlarımızı merdane ile servis tabağı büyüklüğünde açalım daha sonra unlarını dökelim. Aralarına birer ikişer çorba kaşığı sıvı yağ sürerek 8 adet hamuru üst üste sıralayalım ve merdane ile tepsimizin boyutunda açalım. Açtığımız hamuru yağlanmış tepsiye alalım. İnce doğranmış pırasa veya kuru soğan ve bir kase böreklik peyniri iyice karıştıralım açtığımız hamurun üzerine serpeyim. Kalan 8 adet hamurumuzu da aynı şekilde aralarını yağlayıp üst üste sıralayalım ve açalım ve tepsimize yerleştirelim üzerine bir su bardağı sıvı yağ gezdirelim tepside 15 dakika bekletelim ve önceden ısınmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim daha sonra dilimleyerek servis yapalım.

