



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2,5 su bardağı ılık su
Ara katlara sürmek için:
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
İçi için:
1 kilo pırasa
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber veya kırmızı toz biber
2 yemek kaşığı sirke (arzuya göre)

Yoğurma kabına unu alın ve üzerine tuzu serpip ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına ılık suyu ve arzuya göre 2 yemek kaşığı sirkeyi ilave edip ortadan başlayarak kulak memesi kıvamından biraz daha yumuşak bir hamur yoğurun. Tereyağını eritin ve içine 1 çay bardağı zeytinyağı ekleyip karıştırın. Hamuru ortadan 2'ye bölün. Her parçadan 10'ar tane beze yapın. Her bezeyi tabak büyüklüğünde açın ve ara katlara hazırladığınız yağdan yeteri kadar sürüp 10 bezeyi üst üste koyun. En üstteki bezenin üzerine yağ sürmeyin. Diğer 10 bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerini örtüp 1 saat dinlendirin.

İç malzemesini hazırlamak için pırasanın dış kabuklarını temizleyin ve yıkayın. Pırasayı ince kıyım doğrayın. Bir tencereye zeytinyağını alın ve pırasayı ekleyip rengi dönene kadar kavurun, baharatlarla tatlandırıp soğumaya bırakın. Tepsiyi tereyağı ile yağlayın. Bezelerden birini alın ve tepsinin içinde elinizle çekip tepsiye yerleştirin. (Oklava veya merdane ile açmayın.) Hamuru tepsinin kenarlarına kadar yükseltin. İç malzemeyi üzerine yayın. Diğer bezeyi de biraz tezgahta büyütün ve iç malzemenin üzerine yerleştirin. Yan duvarlardaki hamuru kenarlardan üzerine bastırın. Böreği yuvarlak bir tepside yapıyorsanız tam ortasına yuvarlak bir tabak kapatıp etrafından kesin. Ortadaki yuvarlağı merkez alıp havuç dilimi şeklinde kesin. Üzerine zeytinyağı sürün. Önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.



