



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ

Hamuru için:

Yarım paket margarin veya tereyağı

1 çay bardağı sıvıyağ (Beraber eritilir)

Yeteri kadar un

2 çay kaşığı tuz

Yeteri miktarda su

İç harç için malzemeler:

Yarım kilo pırasa

Bir miktar yağ (pırasa için)

1 yemek kaşığı salça

Pırasalı arnavut böreği için önce iç harcı hazırlayın. Bir tencereye yağı koyun. Salçasını ve ardından pırasaları ekleyin. Yarım saat pişirin. İç harç hazır, hamura geçebilirsiniz.

Hamuru yoğurun ve minik bezelere ayırın. 15 dakika dinlendirdikten sonra açmaya başlayın.

İlk olarak hamuru iki parçaya ayırın. Altlık olarak kullanılacak hamuru biraz daha kalın bırakın.

Ardından oklava yardımıyla açın. Birlikte erittiğiniz sıvıyağ ve margarin üzerine sürün.

Yanlardan yaprak olacak şekilde kesin ve ortada toplayın. Daha sonra tekrar tepsi boyutuna göre ayarlayın.

Tepsinin altını yağlayın sonra alt katı tepsiye koyun.

Ardından iç malzemeyi kenarlardan biraz boşluk kalacak şekilde hamurun üstüne yerleştirin. Daha sonra üst

kapak hamurunu da alt hamur gibi işleminden geçerek hazırlayın ve üstüne kapatın. Üzerini yağladıktan sonra

fırına verin. Pırasalı Arnavut böreği hazır.

Not: Arnavut böreğinin püf noktası her katın yağlanmasıdır. Tüm hamur katlarını yağlayın.

