



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

Hamur için:

4 su bardağı un

Yeteri kadar ılık su, tuz

1 su bardağı sıvı yağ

İçi için:

1 kg pırasa

1 adet soğan

1 çorba kaşığı tereyağı

300 gram kıyma

Yarımşar çay kaşığı karabiber, tuz ve pul biber

1 adet kesme şeker

Un, su ve tuzu iyice yoğurarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika dinlendirin. Daha sonra 10 parçaya bölün. Her parçayı tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Aralarına sıvı yağ sürerek üst üste koyun. Bu şekilde 20 dakika dinlendirip, yeniden açın. Büyük bir yufka elde edin. İstedığınız şekilde keserek kenara alın. İç harcı hazırlamak için soğan ve pırasayı incecik kıyın. Tereyağında hafifçe soteleyin. Kıymayı ilave ederek sotelemeye devam edin. Karabiber, tuz, pul biber ve kesme şekeri ekleyin. Soğumaya bırakın. Kestiğiniz yufkaların içine hazırladığınız harçtan pay edip, istediğiniz şekli verin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

