



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARNAVUT BÖREĞİ (PIRASALI)

- 1,5 Bardak su
- 1 demet pırasa
- 1 Paket margarin
- 1 yemek kaşığı salca
- 2 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz

İlk olarak tenceremize sıvıyağımızı koyarız. Yıkayıp ince ince kıydığımız pırasaları ve tuzu ilave ederiz. Salçamızı da koyup kısık ateşte pırasamızı pişiririz. Unun ortasını havuz gibi açıp suyu ve tuzu koyup kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğururuz. Hamuru önce üç eşit parçaya ayırırız. Daha sonra her parçayı da 10 eşit parçaya ayırırız. İlk on parçanın her birini tabak büyüklüğünde açarız. Aralarına eritilmiş yağ sürüp üst üste koyarız. Tepsimizin büyüklüğünde açıp yağladığımız tepsiye koyarız. Üzerine pırasalı harcımızın yarısını her tarafa eşit gelecek şekilde yaydırırız. Kalan 2 parça hamura da aynı işlemleri uyguluyoruz. Böylece üç kat hamur iki kat pırasa döşediğimiz böreğimizin üzerine yine eritilmiş margarin sürüp 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişiririz.

[ML® Pırasalı Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Özlem Çelik" tarafından gönderildi. 14.05.2020