BUĞDAYLI PIRASALI BÖREK

https://www.sabah.com.tr

1 su bardağı aşurelik buğday
3 adet pırasanın beyaz kısımları
4-5 çorba kaşığı sıvıyağ
200 gram kıyma
1 çorba kaşığı biber salçası
5-6 dal maydanoz
2 adet yufka
Yeteri kadar su
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Çörekotu

Aşurelik buğdayı akşamdan ıslatın. Ertesi gün süzüp bir tencereye alın. Üzerini geçecek kadar soğuk su ilave edip, yumuşayana dek haşlayın ve kenara alın. Pırasaları ince halkalar halinde doğrayın. Sıvı yağı bir tavaya alıp kıymayı kavurun. Üzerine pırasayı ilave edin. Yumuşayana dek kavurun. Aşurelik buğday, biber salçası, tuz, karabiber ve pul biber katıp bir-iki çevirin. Ocaktan alıp kıyılmış maydanoz ilave edin. Yufkalardan birini düz bir zemine yayıp, boydan boya + şeklinde kesin. Her parçayı yeniden ikiye kesip 8 adet üçgen parça elde edin. Diğer yufkayı da aynı şekilde kesin. Elde ettiğiniz üçgen parçaların kalın tarafına hazırladığınız iç harçtan koyun. Kenarlarını ortaya toplayıp, rulo yapın. Açılmaması için uç kısmını suya batırıp yapıştırın. Yufka ve iç harç bitene kadar işleme devam edin. Börekleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine yerleştirin. Üzeri için yumurta sarısı ve sıvı yağı karıştırıp, bir fırça yardımıyla böreklerin üzerine sürün. Çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.