



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI KOL BÖREĞİ

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

1 su bardağı su
Yarım su bardağı süt
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
1 kg pırasa
250 g sert beyaz peynir
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı tuz
Yağlamak için:
Yarım paket margarin
1 çay bardağı sıvı yağ

Yumurtaı kırarak içine tuzu ilave edin ve parmak uçlarınızla ha?çe yoğurmaya başlayın. Ardından ılık suyu ve sütü ilave edin. Orta sertlikte bir hamur olana kadar un ekleyin. Hazır olan hamuru yarım saat, üzerine örtü sererek bekletin. Pırasaları ince kıyıp ha?f tuz serpip elinizle ovalayın. Beyaz peyniri rendeleyin ve pırasaya ekleyip karıştırın. Dinlenen hamuru ikiye bölerek merdane yardımıyla olabildiğince ince açın. Erittiğiniz margarine sıvı yağı ekleyip karıştırın ve açtığınız hamurun yüzeyini kaplayacak şekilde sürün. Hamuru sararak rulo haline getirin. Rulo yaptığınız hamuru çekerek uzatın ve karşılıklı uçları tutup sağdan sola doğru ve soldan sağa doğru olmak üzere içe doğru sararak gül böreği şeklini verin. Elde ettiğiniz hamur rulolarını üst üste koyun. Diğer hamur bezesine de aynı işlemleri uygulayıp üzerlerini streç ile kapatın ve buzdolabına alıp 15 dakika bekletin. Hamuru dolaptan çıkarın ve hafif unlanmış zeminde oklava ile olabildiğince ince açın. Üzerine bir kaşık yardımıyla yağ karışımından gezdirin. Hazırladığınız iç harcı hamurun üzerine yayın. Hamuru çok sıkı olmayacak şekilde rulo sarın ve iki uçtan tutarak içe doğru katlayın. Katlı uçları tekrar birleştirerek har görüntüsü verin. Diğer hamuru da aynı şekilde açarak aynı işlemi tekrarlayın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirip fırça ile yağ sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar yaklaşık 45-50 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



