



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PIRASA BÖREĞİ

Tuğrul Şavkay

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)  
Harcı için:  
500 gr. pırasa  
100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)  
200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)  
150 gr. beyazpeynir  
2 adet yumurta (çırpılmış)  
Tuz  
Hamuru için:  
2 adet yumurta  
250 ml. su (1 su bardağı)  
Tuz  
250 gr. un (2 su bardağı)

Pırasaları yıkayıp, ince ince doğrayın. Harcı hazırlamak için tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca soğanları içinde, pembeleşinceye kadar kavurun. Pırasaları katıp kavurmaya sürdürün. Peyniri ve çırpılmış yumurtaları da katarak karıştırın, tuzunu ayarlayıp tavayı ateşten alın. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Hamuru hazırlamak için, yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırıp, suyla birlikte çırpın. Tuzu ve unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru on topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Topakları teker teker oklava ile yufka inceliğinde açın. Tereyağını tavada eritin. Tepsiyi eritilmiş tereyağı ile yağlayarak beş yufkayı üst üste serin. Üzerine hazırladığınız harcı yayın. Öteki yufkaları üzerine kapatın. Erittiğiniz tereyağını böreğin üzerine gezdirin. Tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa bıçakla kesin ve üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin. Tepsiyi fırına sürüp, altı ve üstü kızarıncaya kadar böreği yaklaşık 25 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alıp, kesin, sıcak servis yapın.