



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI AÇMA RULO BÖREK

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

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağından bir parmak fazla su

İçi için:

750 g pırasa

100 g kuşbaşı kuzu eti

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı kavrulmuş çam fıstığı

2 yemek kaşığı kuş üzümü

1 yemek kaşığı biber salçası

Tuz

Karabiber

Açmak için:

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Üzeri için

1 yumurta sarısı

Çörekotu

Un, tuz ve su ile yumuşak kıvamlı bir hamur hazırlayın. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp dinlenmeye bırakın. İç harcı için ince kıydığınız pırasaları kuşbaşı kuzu eti ile birlikte zeytinyağında soteleyin. çam fıstığı, kuş üzümünü, biber salçası, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Dinlenen hamuru ince açın. üzerine zeytinyağı sürüp, elinizle iyice inceltin. İç harcı hamurun her tarafına paylaşın. Hamuru rulo şeklinde sarıp iki ucundan ortaya doğru sararak birleştirin. üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.

