



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

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

4 adet yufka

İçi için:

3-4 adet pırasa

1/2 kg orta yağlı kıyma

1 çorba kaşığı tatlı biber salçası

1 adet yumurta

1/2 tatlı kaşığı pul biber

Tuz

Karabiber

Yufkalara sürmek için:

125 gram tereyağı

2 adet yumurta

Üzeri için:

Çörekotu veya susam

Pırasayı ince doğradıktan sonra yıkayın ve suyunu süzün. Kıymayı, önce yağını bırakması için kısık, sonra orta hararetle ateşte tahta bir kaşıkla devamlı karıştırarak kavurun. Kıymanın rengi pembeleşince doğranmış pırasa, tuz, pulbiber ve karabiber ekleyin. Şöyle bir çevirip salça ekleyin ve karıştırın. Pırasanın rengi dönünce (biraz kızarsalar daha lezzetli olacaktır) ocağın altını kapatıp, kenara alın. İçine bir yumurta kırın ve hızlıca çırpın. Sonra soğumaya bırakın. Yufkalara sürmek için 125 gram tereyağını kaynatmadan dikkatlice eritin. Sıcakken içine yumurtaları birer birer kırarak hızlı bir şekilde karıştırın. Yağ sıcak olduğu için hızlı karıştırmazsanız yumurtalar pişebilir. Yufkaları üst üste düz bir zemine yayın. Ortadan ikiye kesin. Yarım ay şeklini alan yufkalara 1-2 çorba kaşığı yağlı yumurtalı karışımı fırça yardımıyla iyice sürün. Özellikle yarım daire şeklindeki kenarın açılmasını önlemek için iyice yedirin. Uzun kenarlarına boydan boya hazırladığınız pırasalı kıymalı içi yayın. Yufkaları geniş taraflarından başlayarak rulo haline getirin. Önceden yağladığınız orta boy yuvarlak fırın tepsisine gül şeklini verip dolayarak ve patlatmadan yerleştirin. Yerleştirirken tepsideki böreğin kalan yerinden dolamaya devam edin. İsterseniz yufkaların her birini dörde bölerek tek kişilik de yapabilirsiniz böreğinizi. Kalan yumurtalı-yağlı karışımı üzerine sürün. Çörekotu veya susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10 dakika daha sonar dereceyi 170 dereceye düşürerek kızarana dek yaklaşık 30-35 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.



