PIRASALI ARNAVUT BÖREĞİ

https://www.arnavut.com

Hamuru için:
500-750 gr. un
Yarım paket margarin veya tereyağı ile 1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (Beraber eritilir)
2 çay kaşığı tuz
Yeterli miktarda su (kulak memesi kıvamında hamur)
İçi için:
Yarım kilo pırasa
Bir miktar yağ (pırasa için)
Salçalı yapılacaksa 1 yemek kaşığı salça
Yoğurtlu yapılacaksa 500 gram yoğurt

İlk olarak malzemeler bir tencerede hazırlanır. Yağ konulur ve ardından pırasalar pişmek üzere tencereye atılır. Eğer salçalı yapılacaksa salçası eklenir. Yaklaşık 30 dakikalık pişme süresinin ardından iç malzemiz hazırlanmış olur. Eğer yoğurtlu yapılacak ise pırasaların pişmesinin ardından sadece yoğurt ilavesi yapılır.
Hamurun hazırlanması neredeyse tüm börekler için aynıdır. Hamur tuzu ve suyu eklenerek yoğrulur bir miktar dinlendirildikten sonra açımına geçilir.
Arnavut böreğinin pek çok farklı hamur açımı tekniği vardır. Arnavut böreğinin özelliğidir, tüm hamur katları yağlanır. Bu yüzden daha pratik olan çiçek hamuru şeklinde yapıyoruz.
İlk olarak hamur iki parçaya ayrılır. Fakat genellikle altlık olarak kullanılacak hamur biraz daha kalın bırakılır.
Ardından bu iki hamur parçası sırasıyla oklavayla açılmaya başlanır.
Hamurlar tepsi boyutunda açılır ve üstü yağlanır. (sürülecek yağ: sıvı ve katı yağın birlikte biraz eritilmesiyle elde edilir)
Ardından adını bizim koyduğumuz gibi çiçek hamuru şeklinden yanlardan yaprak olacak şekilde kesilir ve ortada toplanır. Daha sonra tekrar tepsi boyutuna getirilir. Bu şekilde ilk parça hazırlanır. Tepsinin altı yağlandıktan sonra alt katı tepsiye konulur.
Ardından iç malzemesi kenarlardan biraz boşluk kalacak şekilde hamurun üstüne yayılır.
Daha sonra üst kapak hamuru da alt hamur gibi işlemden geçerek hazırlanır ve üstüne kapatılır.
Üzeri yağlandıktan sonra fırına verilir. Pişen pırasalı Arnavut böreğimiz hazır.



© lezzetler.com tarif no:114680 • adı:Pırasalı Arnavut Böreği • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:24