PIRASALI BÖREK

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
1 kg un
1 yemek kaşığı sirke
1.5 çay bardağı zeytinyağı
4 su bardağı su
İç harcı için:
9-10 dal pırasa
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Kırmızı pul biber
Arası için:
Eritilmiş tereyağı
Üzeri için:
Çörekotu

Hamur için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaba alarak yoğurun. Üzerini nemli bir bezle kapatıp 40 dakika dinlendirin. İç harcı için pırasaları 2 cm kalınlığında doğrayıp zeytinyağında soteleyin. Pırasalar yumuşamaya başlayınca tuz ve kırmızı pul biber ile tatlandırıp ocaktan alın. Dinlenen hamuru 9 bezeye ayırın. Daha sonra bezeleri üçerli gruplara ayırın. Üç bezeyi tatlı tabağı büyüklüğünde açıp aralarını yağlayarak üst üste koyun ve kenarları tepsiden taşacak şekilde açın. Diğer hamurlara da aynı işlemi uygulayarak yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Hazırladığınız harcı üzerine yayın. Harç görünecek şekilde hamurun kenarlarını ortaya doğru şekil vererek katlayın. Kenarlarına eritilmiş tereyağı sürün. Çörekotu serperek önceden ısıtılmış 200 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Ilınınca dilimleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129065 • adı:Pırasalı Börek • gönderen:çılgın aşçı • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:19