



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK

Hamur için:

1 kilo un

1 tutam tuz

Su

İçi için:

1 bağ pırasa

1 tutam tuz

Açmak için:

Sıvıyağ

Geniş bir kaba un ve tuz koyuyoruz. Azar azar ılık su ilave edip ele yapışmayan bir hamur yoğuruyoruz. Hamuru 3 eşit parçaya ayırıp merdane ile büyütüyoruz ve aralarını bol bol yağlayıp bir tepside üst üste sıralıyoruz ve yarım saat dinlenmeye bırakıyoruz. Pırasaları oldukça ince dilimliyoruz. Temiz bir çarşafı yere seriyoruz dinlenen hamurları tek tek çarşafın üzerinde olabildiğince ince açıyoruz kenarlarının kalın yerlerini bıçakla kesip alıyoruz. Açtığımız hamurun içine pırasa serpip 1 avuç sıvı yağ gezdiriyoruz ve çarşafın kenarından kaldırıp yarıya kadar hamuru rulo yapıyoruz Çarşafın diğer tarafında kaldırıp ortaya doğru rulo yapıyoruz ve yağlanmış tepsinin ortasından başlayarak dolayı tepsiye yerleştiriyoruz. Kalan iki hamuruda aynı şekilde açıp tepsiye yerleştirdikten sonra üzerine yarım çay bardağı sıvı yağ gezdirip önceden ısınmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirip servis yapıyoruz.

