



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

25 gram yaş maya

Ilık su 3 yemek kaşığı (100 g) Bizim Yağ

İçi için:

600 gram pırasa

2 sivri biber

1 adet salçalık kırmızıbiber

3 yemek kaşığı (100 g) Bizim Yağ

Tuz

Yağlamak için:

Bizim Yağ

50 gram un, yaş maya ve 50 ml ılık suyu bir kapta karıştırın ve 30 dakika bekletin. Kalan unu, suyu ve Bizim Yağ'ı ekleyip yumuşak kıvamlı bir hamur yoğurun. Hamuru arada yoğurarak 3 saat boyunca mayalandırın. Böreğin iç harcı için, pırasaları temizleyip ince doğrayın. Biberleri temizleyip kıyın. 3 yemek kaşığı Bizim Yağ eklenmiş tavada pırasa ve biberleri hafifçe yumuşayana kadar kavurun. Tuzla tatlandırın. Hamuru bir parçası çok daha küçük olacak şekilde dört parçaya ayırıp yuvarlayın. Büyük olan bezeleri 60 cm çapında açın. 40 cm çapındaki tepsinin içini yağlayın. Yufkaları aralarına eritilmiş Bizim Yağ sürerek üst üste yerleştirin. Üçüncü yufkanın üzerine harcı yayın. Kalan küçük hamur bezesini tepsinin büyüklüğünde açıp harcın üzerine yerleştirin. Tepsinin kenarlarından sarkan yufkayı harcın üzerine doğru düzgün bir şekilde katlayıp kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyip servis yapın.

