



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BÖREK

4 bardak un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sirke
Aldığı kadar su
1 kilo pırasa
Karabiber
Pul biber
Tuz
Sıvı yağ

4 bardak unun içine bir tatlı kaşığı tuz, 1 yemek kaşığı sirke, aldığı kadar da su ilave ederek, yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Daha sonra hamuru yoğurup, 20 dk. boyunca dinlendirin. Dinlendirmiş olduğunuz pırasalı börek hamurunu 20 bezeye bölün. Daha sonra tüm bezeleri bir pasta tabağı büyüklüğünde açıp, aralarına erittiğiniz tereyağını ekleyin. Sonrasında hamurları buzdolabında bir süre bekletin. Pırasaları iyice yıkayın ve kabuklarını soyun. Daha sonra bir tavaya bir miktar yağ koyun ve pırasaları tavada kavurun. Pırasalar iyice yumuşadıktan sonra kenarda bekletin. Dolaptan çıkarmış olduğunuz hamurları merdane yardımıyla tepsi büyüklüğünde açın. Daha sonra içine hazırlamış olduğunuz pırasa harcını ekleyin. Her kata aynı işlemi uygulayın. Böreği bir hamur yardımıyla kapadıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürüp fırına verin. 200 derecelik fırında 40 dk boyunca pişirebilirsiniz.

