



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PIRASALI BÖREK

500 gr pırasa
1 çorba kaşığı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
Hamuru için :
5 su bardağı Bizim Mutfak Un
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1/2 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
2 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı sirke
1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı Tuz
100 gr Bizim Margarin

Pırasayı temizleyin ve ince halkalar halinde doğrayın. Tuz, karabiber ve pul biber ile harmanlayın. Zeytinyağını tavada ısıtın ve pırasalı karışımı 2-3 dakika kadar kavurup soğumaya bırakın. Hamur için sıvı malzemeyi ve yumurtayı hamur yoğurma kabında karıştırın. Un ve kabartma tozunu birlikte eleyip azar azar sıvı karışıma ilave edin ve yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini bir bezle örtüp yarım saat dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru 12 eşit parçaya ayırın. Orta boy yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayın. Bezeleri tepsi büyüklüğünde açarak aralarına eritilmiş margarin sürün ve 6 yufkayı üst üste yerleştirin. Pırasalı harcı yayın ve kalan 6 bezeyi de aynı şekilde açarak üzerine kapatın. İsteğe göre üzerine yumurta sarısı sürerek çörekotu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Üçgen şeklinde dilimleyin. İsteğe göre yoğurtlu sos ile sıcak servis yapın.