PIRASALI BÖREK

Hamuru için;
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
1 su bardağı su
Harç için;
750 gr. pırasa
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı biber salçası
100 gr kavurma
Tuz
Karabiber
Üzeri için;
Çörekotu

Pırasaları ince doğrayın. Salçayı zeytinyağında kavurun. Pırasaları ekleyip soteleyin. Tuz, karabiber ve kavurmayı ekleyip soğumaya bırakın.
Un, tuz, sıvıyağ ve suyu bir kapta karıştırın. Gerekirse su veya un ilavesi yaparak yoğurun.
Hamuru unlanmış tezgahta merdane ile açın. Üzerine fırça ile sıvıyağ sürün ve 3 dakika bekletin. Hamuru biraz daha genişletin.
Pırasa harcını hamurun üzerine yayıp rulo şeklinde sarın. Hamuru kendi etrafında dolayarak yağlanmış tepsiye yerieştirin. Üzerine hafifçe bastırın. Çırpılmış yumurta sürüp, çörek otu serpiştirin. 180 dereceye ayarlanmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:57661 • adı:PIRASALI BÖREK • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:25