



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI BURGUBÖREK

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

Yarım kg pırasa
1 orta boy soğan
2 yemek kaşığı çekilmiş et
1 yemek kaşığı salça
4 su bardağı un
1 çorba kaşığı maya
Tuz
Su

İç malzemesinin hazırlanması: Soğanı doğrayın ve 2 yemek kaşığı sıvıyağını ısıttığınız tavaya ekleyin. Soğanlar pembeleştikten sonra kıymayı ekleyin ve ardından salçayı da ekleyerek bir süre kavurun. Özellikle yeşil yapraklarından kestiğiniz pırayı ekleyerek kavurun ve soğumaya bırakın.
Hamurun hazırlanışı: Mayayı 1 su bardağı ılık suda eritin ve unun üzerine ekleyin. Tuzunu ve suyunu ayarlayarak çok yumuşak olmayan, poğaçaya hamuruna benzer yani şekillendirebileceğiniz kıvamda bir hamur elde edin. Hamurunuzu yarım saat dinlendirdikten sonra şekillendirmeye geçelim. Hamuru iki eşit parçaya bölün ve parçalardan birini alarak oklava yardımı ile daire şeklinde açın. Açmış olduğunuz hamurun üzerine 2 yemek kaşığı kadar yumuşak margarin sürün. Hamuru pizza dilimi şeklinde 8 parçaya ayırın burada önemli bir nokta var. Dilimleri tamamen kesmiyorsunuz hamurun orta kısmında çay bardağından biraz büyük bir kısmı bütün olarak kalıyor. Yani dilimler birbirinden ayrılmıyor. Tıpkı çiçek gibi ortası yuvarlak biçimde birleşik ama yaprakları ayrılıyor. Kesme işlemini tamamladıktan sonra çiçeğin yapraklarına benzettiğimiz kısımları üst üste gelecek şekilde ortada birleştiriyorsunuz. Oluşan yeni şekli tekrar açarak yağlanmış tepsiye döşeyin. Hamurumuzu bu şekilde yapmamızın nedeni böreğimizin kat kat olmasını sağlamak. İç malzemesini tepsiye koyduğunuz hamurun üzerine yayın ve kalan hamur parçasını da diğer hamur gibi aynı işlemlerden geçirerek. En üst katı da ekleyin. Üzerine yumurta sarısı sürerek fırına sürün.

