



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PIRASALI BURMA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı su
- 1 Adet yaş maya
- 3 Bardak süt
- 2 Adet yumurta
- 1 Yemek Kaşığı şeker
- 1 Aldığı kadar haşhaş
- 1 Bardak yoğurt
- 1 Demet pırasa
- 5 Bardak un
- 1 Bardak ceviz
- Aldığı kadar tuz

Ilık su şeker ve yaş maya iyice karıştırılır. Süt yumurta sıva yağ ve tuz içine eklenir, kaşıkla karıştırılır yumusak bir hamur olacak şekilde un eklenir ve kaşıkla malzemeler birbirine yedirilir. Üstü örtülür sıcak olmayan bir ortamda mayalandırılır. 2,5 yada 3 saat kadar sonra iki avuc dolusu hamurlar şeklinde alınır ve acacagımız yere un serpilerek, elimize zeytinyağı sürerek el ile yayılarak, merdane ile acılır. Haşlanıp ezilen pırasayla hazırlanan harç her tarafına sürülür, el yardımıyla carsaf gibi açılır. ortasına cevizi unutmamak lazım. Kenarından rulo şeklinde yuvarlanır. (sıkı olmasına dikkat ediniz). Yağlanmış dikdörtgen tepsiye dizilir. İşlem bittikten sonra bıçakla istenilen büyüklükte kesilir. 1,5 yemek kasığı yoğurt ve bir yumurtanın sarısı karıştırılarak üstüne sürülür kuru haşhaş serpilir. 10 dakika dinlendikten sonra 180 derece fırına verilir. Piştikten sonra üzerine hafif nemli bez örtülür.