



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI MİNİ BÖREKLER

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

300 gr un

1 çay bardağı ılık süt

Ilık su

2 çay kaşığı instant maya

1 tatlı kaşığı tuz

İç harcı için:

1 kg pırasa

500 gr lor peyniri

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay kaşığı kırmızı pul biber

Tuz

Büyük bir kaseye unu eleyin. Süt, maya ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Yavaş yavaş suyu ekleyerek yoğurmaya devam edin. Pürüzsüz bir kıvama gelince üzerini nemli bir bezle örtüp ılık ortamda mayalanmaya bırakın. Pırasaları yıkayıp kıyın. Zeytinyağını tavada ısıtın ve pırasaları ekleyip birkaç dakika kavurun. Ocaktan alıp lor peyniri ve pul biberi ilave edin. Tuzla tatlandırın. Fırını 180 derecede ısıtın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Mayalanan hamurdan bezeler koparıp hafif unlanmış zeminde ince açın. Üzerine aralıklı olarak birer yemek kaşığı pırasalı harçtan koyun. İkinci bezeyi de aynı şekilde açıp üzerine kapatın ve bardak ağzı ile harçlar hamurların ortasında kalacak şekilde kesin. Fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

