



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI PEYNİRLİ BÖREK

4 orta boy pırasa (ayıklanıp temizlendikten sonra, 1 cm boyunda doğranmış)
1 çorba kaşığı natürel zeytinyağı
30 g (2 çorba kaşığı) tuzsuz tereyağı
2 orta boy soğan (yaklaşık 300 g; doğranmış)
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı kekik
1/4 tatlı kaşığı tuz
bir tutam karabiber (taze çekilmiş)
35 g (2 çorba kaşığı) krema
150 g (2 1/2 su bardağı) gravyer (ya da kaşar) peyniri rendesi
12 hazır yufka (her biri 30X30 cm boyutlarında, kareler halinde kesilmiş)

Zeytinyağını ve tereyağının yarısını kalın dipli bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince pırasalar, soğanlar ve sarımsakları koyup, kekik, tuz ve karabiberi serptikten sonra, karışımı sık sık karıştırarak, 12 dakika pişirin. Kremayı ekleyip, karışımı bütün suyunu çekinceye kadar (yaklaşık 3 dakika) pişirin.

Tencereyi ateşten alıp, pırasalı karışımı bir salata kâsesine aktararak, bir kenarda ılınmaya bırakın. İlininca gravyer (ya da kaşar) peyniri rendesini serpip, karıştırdıktan sonra, kâseyi buzdolabına kaldırarak, karışımı 30 dakika soğutun.

Bu arada fırınınızı 180°C'a ısıtın. Bekletme süresinin bitiminde, kâseyi buzdolabından alın. Kare biçiminde kesilmiş yufkaların 2'sini mutfak tezgâhı üstüne serip, kâsedeki pırasalı karışımın 1/6'sını, yufkanın alt sağ köşesine, 7 cm'lik bir boşluk bırakarak koyun. Bu boş bıraktığınız üçgeni harcın üstüne katlayıp, sonra yufkayı karşı sayfadaki çerçevede gösterildiği biçimde paketleyin, işlemleri kalan yufkalar ve kalan harçla yineleyip, 5 börek daha hazırlayın. Bir tepsiyi biraz tereyağıyla hafifçe yağlayıp, börekleri kat yerleri alta gelecek biçimde tepsiye yan yana yerleştirin. Kalan tereyağını küçük bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, tereyağını eritin. Eriyince tencereyi ateşten alıp, erimiş tereyağını bir fırçayla böreklerin üstüne sürün. Tepsiyi fırına verip, börekleri üstleri altın sarısı bir renk alınca ve ktır ktır oluncaya kadar (yaklaşık 30 dakika) pişirdikten sonra, tepsiyi fırından alıp, börekleri sıcak sıcak servis yapın.