



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISPANAKLI VE PIRASALI BÖREK

5-6 su bardağı un

1 su bardağı süt

1 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

Harç için:

1 adet soğan

1 adet havuç

1 su bardağı ıspanak

3 adet pırasa

4 çorba kaşığı sıvı yağ

1 çorba kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı karabiber

1 çay bardağı kıyılmış maydanoz

1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 çay kaşığı karabiber

1 çay kaşığı tuz

Üzerine:

1 su bardağı sıvı yağ

2 adet yumurta sarısı

Harç için kıyılmış soğan, havuç, ıspanak ve pırasayı sıvı yağda kavurun. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Kıyılmış maydanoz ve ufalanmış beyaz peynir ekleyip karıştırın. Hamur için su ve sıvı yağ hariç kalan malzemeyi karıştırın. Azar azar su ekleyip yoğurun. Hamurdan patates büyüklüğünde parçalar koparıp, unlanmış tezgah üzerinde oklava yardımıyla açın. Açtığınız yufkalarından birini temiz bir çarşaf üzerine yerleştirip yağlayın. Yufkanın uçlarından tutarak eşit şekilde inceltin. Üzerine harcın bir kısmını yayıp, çarşafın karşılıklı iki ucundan tutarak hafifçe yukarı kaldırın ve hamurun rulo şeklinde sarılmasını sağlayın. Elinizle şeklini iyice düzeltin. Ruloyu yağlanmış fırın tepsisine alıp, kendi etrafında döndürerek yuvarlak şekil verin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sıvı yağ karışımı sürüp, önceden ısıtılmış 170 derece fırında hafif kızarana dek pişirin.

