PIRPEÇ BÖREĞİ

https://www.arnavut.com

Hamuru için:
600-750 gr. Un
Yarım paket margarin veya tereyağı (Eritilmiş)
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
2 çay kaşığı tuz
Yeterli miktarda su (kulak memesi kıvamında hamur)
İçi için:
500 ? 600 gram yoğurt (eğer lor peyniriyle yapmak isterseniz yoğurt yerine lor kullanabilirsiniz)
2 yumurta

İç malzemesi olan yoğurt ve yumurta bir kapta karıştırılır. Çok fazla karıştırılmaması önemlidir. İç malzememiz artık hazır.
Hamur tuzu ve suyu eklenerek yoğrulur bir miktar dinlendirildikten sonra açımına geçilir.
Hamur ikiye ayrılır genellikle alt kısmı biraz daha kalın olabilir. Bunun için ikiye ayırırken alt hamuru biraz daha fazla bırakabilirsiniz.
Ardından bu hamurlar oklavayla açılmaya başlanır. Hamurlar tepsi boyutunda açılır ve üstü yağlanır. (sürülecek yağ: sıvı ve katı yağın birlikte biraz eritilmesiyle elde edilir)
Ardından adını bizim koyduğumuz gibi ?çiçek hamuru? şeklinden yanlardan yaprak olacak şekilde kesilir ve ortada toplanır. Daha sonra tekrar tepsi boyutuna getirilir. Bu şekilde iki parça, alt ve üst olmak üzere hazırlanmış olur.
Ardından son aşamaya geçilir. Tepsi yağlanır ve alt kısmı tepsiye konulur ve iç malzemesi olan yoğurt ve yumurta karışımı hamurun üzerine dökülür. En son üst hamur kapağı konularak kapatılır. Bir de yanlardan Arnavutlara özel börek kapama tekniği vardır.
Son aşmadan sonra pişirilmeye geçilir. Artık sıcak bir şekilde pırpeç ziyafeti sizlerle.

© lezzetler.com tarif no:114678 • adı:Pırpeç Böreği • gönderen:Toprak Baba • indirme tarihi:27.04.2024 - 13:13