



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÜRESULLU

- 1 çay bardağı ılık süt
- 2 çaybardağı ılık su
- 1 çaybardağı sıvıyağ
- 1 yemek kaşığı maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- Yeteri kadar un
- 200 gr kıyma
- 500 gr pırasa
- 1 yemek kaşığı salça
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 1 paket eritilmiş margarin
- 1 tatlı kaşığı tuz

Hamur malzemeleriyle(su süy maya sıvıyağ tuz şeker un) yumuşak bir hamur elde edilir. Hamur 6 parçaya ayrılır. Hamur parçaları tek tek uzun dikdörtgen şeklinde açılır. Eritilmiş margarinle yağlanır. Önce iki kenar ortaya katlanır. Sonra uçlarda ortaya katlanır. Bu işlem altı parça hamurada uygulanır. Dinlenmeye bırakılır. Biraz sıvıyağda kıyma kavrulur. Salça eklenir. İçine yıkanmış,doğranmış pırasa ekleyip kavurmaya devam edilir. Tuz eklenir. Soğumaya bırakılır. Hamur uzun dikdörtgen şeklinde açılır. Ortasına iç malzemeden konur. İki kenar ortaya doğru kapatılır. Uzun dikdörtgenler elde edilir.Yağlanmış tepsiye dizilir.Üzerine yumurta sarısı sürülür.Önceden ısıtılmış fırında altı ve üstü kızarana kadar pişirilir.

