



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezı Lezzetler Mutluluklar Diler

PIRASALI AÇMA REK



- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı
- 2 orba kaıı margarin
- 1 ay bardağı sıvıya
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildii kadar un
- 1 ay kaıı tuz
- İçi İçin;
- 5 adet ince pırasa
- 7 orba kaıı sıvıya
- 1 orba kaıı salça
- 2 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- 1 ay kaıı karabiber
- 1 ay kaıı tuz
- zeri İçin;
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 orba kaıı rekotu

- # Yourma kabına yoğurt, yumurta, yumurta beyazı, oda ısında yumuamı margarinle sıvıya konur, pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
- # zerine tuz, bir avuç unla karıtırılmı kabartma tozu, ele yapımayan yumuaklıkta hamur olana kadar elenmi un eklenir, yorulur. Hamur yarım saat dinlendirilir.
- # Pırasalar temizlenir, yıkanır, çok ince doğranır. Tencereye sıvıya konur, orta ateşte ısınınca pırasa, salça, karabiber ve tuz birlikte atılır, karıştırılır. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 20 – 25 dakika pişirilir.
- # Pırasa ateşten alınır, soğumaya bırakılır. Daha sonra içine rende beyaz peynir katılır karıştırılır.
- # Dinlenen hamurdan yarım limon kadar parçalar koparılır. Unlu zeminde, merdaneyle, tatlı tabaı byklnde açılır.
- # Hamurun ortasına bir çorba kaıı kadar pırasalı i konur. Hamur önce sağdan ve soldan kapatılır, sonra rulo şeklinde sarılır.
- # rekler yalı kağıt serilmiş ya da yalanmış tepsiye bir parmak ara ile dizilir. Piirmeden önce 10 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda reklerin üzerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Pirasalı i, alıılmamı bir rek harcıdır. Ancak lezzeti oldukça yerindedir.