PIRASALI AÇMA ÇÖREK

1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
2 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
1 çay kaşığı tuz
İçi İçin;
5 adet ince pırasa
7 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çorba kaşığı salça
2 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri İçin;
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına yoğurt, yumurta, yumurta beyazı, oda ısında yumuşamış margarinle sıvıyağ konur, pürüzsüz bir kıvam alana kadar karıştırılır.
Üzerine tuz, bir avuç unla karıştırılmış kabartma tozu, ele yapışmayan yumuşaklıkta hamur olana kadar elenmiş un eklenir, yoğrulur. Hamur yarım saat dinlendirilir.
Pırasalar temizlenir, yıkanır, çok ince doğranır. Tencereye sıvıyağ 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 tabağı büyüklüğünde açılır.
Hamurun ortasına bir çorba kaşığı kadar pırasalı iç konur. Hamur önce sağdan ve soldan kapatılır, sonra rulo şeklinde sarılır.
Çörekler yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye bir parmak ara ile dizilir. Pişirmeden önce 10 dakika dinlendirilir.
Süre sonunda çöreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Pırasalı iç, alışılmamış bir çörek harcıdır. Ancak lezzeti oldukça yerindedir.