



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PIRASALI BÖREK



1 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası İçin;
1 paket margarin (250 gr.)
Açmak İçin;
1 su bardağı buğday nişastası
1 su bardağı un
İçi İçin;
3 Adet ince pırasa
1 adet yumurta
2 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
3 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı salça
3 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz

İlk işlem olarak hamur hazırlanır. Yoğurma kabına, yumurta, su, süt, ayçiçek yağı ve sirke konur, karıştırılır. İçine tuz ve ele yapışmayan orta sertlikte hamur olana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.

Hamurun üzeri kapatılır, 20 - 25 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır. Pırasanın beyaz ve yeşil kısımları çok ince kıyılır. Küçük bir tencereye üç çorba kaşığı sıvıyağ konur, üzerine kıyılmış pırasa eklenir. Tencerenin kapağı kapatılır, kısık ateşte 20 - 25 dakika pişirilir.

Pırasa biraz soğuyunca içine ezilmiş beyaz peynir, yoğurt, yumurta, salça ve tuz eklenir karıştırılır, bir kenara bırakılır.

Dinlenen hamur 24 eşit parçaya bölünür. Her parça tatlı tabağı büyüklüğünde açılır. Aralarına eritilmiş margarin sürülür, dört tanesi üst üste konur. Bu şekilde altı gurup hamur hazırlanır.

Yağlı hamurların yağının donması için buzlukta bir süre bekletilir. Daha sonra ilk dörtlü gurup nişastalı ve unlu zeminde fırın tepsisinden biraz büyük açılır. Yağlanmış tepsiye hafif büzdürerek yerleştirilir.

Üzerine 2 - 3 çorba kaşığı erimiş margarin gezdirilir. İkinci gurup hamur da aynı şekilde açılır, üzerine erimiş margarin gezdirilir. Üçüncü gurup hamur, açılıp tepsiye yerleştirilince üzerine pırasalı iç konur.

Kalan hamurlar da aynı diğerleri gibi açılır, pırasalı için üzerine yerleştirilir. En üste artan margarin sürülür ve kare kare kesilir.

Tepsi önceden ısıtılmış 195 derece fırına verilir, kızaran kadar pişirilir.

Fırından çıktıktan 20 dakika sonra servise sunulabilir.

Not: Sürülen yağın donması için buzluga koyma işlemi, hamurun katmerli olmasını sağlar.