

Pırasalı Lorlu Börek

Süre: 1 Saat 10 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 40 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 3 adet yufka
- 3 orta boy pırasa
- 250 g lor peyniri
- 1 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı susam
- Tuz ve karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ürünleri ve susam.

Ön Hazırlık:

Pırasaları boyuna yarıp katlarının arasındaki toprağı yıkayın; halka doğrayıp süzdürün. Lor peynirini ufalayın. Fırını 180°C'ye ısıtıp tepsiye pişirme kâğıdı serin.

Servis Önerisi:

Pırasalı lorlu böreği ılık dilimleyip servis edin. Yanında ayran veya yoğurt sunabilirsiniz.

Yapılışı:

1. Pırasayı kavurun:

- Yıkanıp doğranmış pırasaları tavaya alın ve yumuşayıp bıraktığı su çekilene kadar orta ateşte karıştırarak pişirin.
- Tavaya yapışmayı önlemek için listedeki sıvı yağdan bir yemek kaşığı kullanın; pırasayı tamamen soğumaya bırakın.

2. Lor harcını ve sosu hazırlayın:

Kiraz'ın Mutfağı

- Soğuyan pırasayı lor peyniri, tuz ve karabiberle karıştırın. Yoğurt, yumurta ve kalan sıvı yağı ayrı kapta çırpın.
- Sosun bir kısmını yufka katlarına, kalanını üst yüzeye sürmek için ayırın.

3. Böreği katmanlayın:

- İlk yufkayı tepsiye yayın, yoğurtlu sostan sürün ve pırasalı harcın yarısını dağıtın. İkinci yufkayı yerleştirip aynı işlemi tekrarlayın; üçüncü yufkayla üzerini kapatın.
- Yufkanın taşan kenarlarını içe kıvırın. Kalan sosu üst yüzeye sürüp susamı serpin; pişmeden önce dilimleyin.

4. Fırında pişirin:

- 180°C fırında yaklaşık 35–40 dakika, üstü ve tabanı altın rengi alana kadar pişirin.
- Fırından aldıktan sonra 10 dakika dinlendirin; ardından önceden çizdiğiniz dilimlerden servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Böreğin üstü ve altı kızarmalı; pırasa içindeki fazla suyu bırakmış olmamalı ve yufka katları hamur kalmamalıdır. Dilimlemeden önce 10 dakika dinlendirin; iç dolgu bu sırada toparlanır.

Saklama:

Tamamen soğuyan ürünü kapalı kapta buzdolabında iki ila üç gün saklayın. Katlar arasına yağlı kağıt koyun; servis öncesinde gerekiyorsa kısa süre düşük ısıda canlandırın.

>> **İpucu:** Pırasalı harcı yufkaya koymadan önce tamamen soğutarak böreğin hamurlaşmasını önleyin.

Kiraz'ın Mutfağı