



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pırasalı El Açması Börek



Süre: 1 Saat 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 50 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 40 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- 4 su bardağı un
- 1,5 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı sirke
- 5 dal pırasa
- 1 kuru soğan
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı pul biber
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Yoğurt ve çayla ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru yoğurun:

- Un, su, tuz ve sirkeyle pürüzsüz hamur hazırlayıp 30 dakika dinlendirin.
- Kabin üzerini kapatın ve bekletme işlemini buzdolabında yapın; pişirmeden kısa süre önce çıkararak aşırı soğukluğunun geçmesini bekleyin.

2. Harcı pişirin:



- Pırasa ve soğanı yağda yumuşatıp baharatlayın ve tamamen soğutun.
- Orta ateşte veya önceden ısıtılmış fırında kontrollü pişirin; dış yüzeyin hızla yanıp iç kısmın hamur kalmamasına dikkat edin.

3. Böreği şekillendirin:

- Bezeleri ince açıp yağlayın, harcı yayın ve rulo halinde tepsiye dolayın.
- Parçaları mümkün olduğunca eşit hazırlayın; harcı kenarlara taşırmadan paylaşın. Bu, hem düzgün görünüm hem de eşit pişme sağlar.

4. Pişirin:

- Üzerini yağlayıp 190°C fırında yaklaşık 40 dakika kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Dinlenen hamur daha kolay ve yırtılmadan açılır.

Kiraz'ın
Mutfağı