



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Pırasalı Gül Böreği



Süre: 1 Saat dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 35 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Malzemeler:

- 4 hazır yufka
- 4 pırasa
- 1 havuç
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta
- 1/2 su bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı çörek otu
- Tuz
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

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

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:

Ayran ve yeşillikle ılık servis edin.

Yapılışı:

1. İç harcı pişirin:

- Pırasayı ve havucu zeytinyağında suyunu çekene kadar soteleyip soğutun.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.



2. Sosu hazırlayın:

- Yoğurt, yumurta ve sıvı yağı çırpın.
- Hamuru pürüzsüzleşene kadar yoğurun; ele hafif yapışan yumuşak kıvamı koruyun ve üzerini örterek cereyansız yerde dinlendirin.

3. Börekleri sarın:

- Yufka üçgenlerini soslayıp harçla rulo yapın ve kendi çevresinde döndürün.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Pişirin:

- Tepsiye dizip kalan sosu sürün ve 190°C fırında kızarana kadar pişirin.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

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:** Pırasalı harcın suyunu tamamen çektiirmek böreğin altının hamur kalmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı