

Pirasali Arnavut Boregi

Malzemeler

6 su bardagi un

1 tatli kasigi tuz

3-4 su bardagi oda isisinda su

1 bag pirasa

1 kasik yogurt

1 kasik salca

Tuz

1 su bardagi sivi yag

Yapilisi

Un ve tuzuhamur legenine alip, suyu azar azar ekleyip kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin.

uzerini ortup 5-10 dk. dinlenmeye birakin.

Pirasalari yemeklik sogan dograr gibi kiyip yarim cay bardagi sivi yag ile kavurun.

Pirasalar yumusamaya basladiginda bir kasik salca, tuz ve 1 cay bardagi su ilave edip uzerini kapatip kisik ateste 10 dk.kadar pisirin.

ocagi sondurup 1 kasik yogurdu ekleyip karistirin ve sogumaya birakin.

Hamuru 22 esit bezeye bolun.

Her bezeyi oklava ile tabak buyuklugunde acin.

Actiginiz hamurlari 10-12 olmak uzere ikiye bolun.

her hamurun arasina 1-2 kasik sivi yag dokup her yerine yayin.

ilk 12 bezeyi bu sekilde hazirlayip ust uste koyun.elinizle kenarlarina (birbirine yapismasi ve acarken kaymaması icin) sikica bastirin.

Bu sekilde merdane veya oklava ile yada eliniz ile hamuru mumkun oldugu kadar (yarim cm.)acarak inceltin.

Kenarlarindan biraz tasacak sekilde tepsiye doseyin.

Pirasali harci tepsiye dosediginiz hamurun uzerine bosaltip yayin.

Ayni yaglama ve acma islemini ikinci 10 hamurada uygulayip pirasalarin uzerine ortun.

Yanlardan tasan kısmi ice kivrıp uzerine catalla bir kac delik acin.

200 C derecede isitilmiş firında uzeri kızarana kadar pisirin. AFIYET OLSUN