

## Pirasali Borek

### Malzemeler

750 gram un  
2,5 su bardagi ilik su  
1 tutam tuz  
1 corba kasigi sirke  
2 corba kasigi zeytinyagi  
Ici icin:  
2 pirasa  
1 sogan  
1 corba kasigi zeytinyagi  
1 yumurta aki  
Tuz, karabiber  
Uzeri icin:  
250 gram tereyagi

### Yapilisi

Hamur icin un derin bir kaba alinir. Ilik su, tuz, sirke ve zeytinyagi eklenip iyice yogrulur. Hamur oda sicakliginda 20-30 dakika dinlendirilir. Diger tarafta pirasa ince ince, sogan ise yemeklik dogranir. Dogranmis sogan ve pirasalar zeytinyaginda kavrulup bir tasim pisirilir. Ic harc ilininca icine yumurta aki, tuz ve karabiber eklenip karistirilir. Uzerine surmek icin tereyagi eritilip sogumaya birakilir. Dinlenen hamur ikiye bolunur. Herbir parcadan 6-7 beze yapilir. Bezeler oklavayla tabak buyuklugunde acilir ve uzerine eritilmis tereyagi surulur. Acilip yaglanmis 7 beze ust uste yerlestirilip yufka buyuklugunde acilir. Hamurlar ikiye kesilir. Hamurun bir kenarina pirasali ic harc yayilip rulo seklinde sarilir. Borek yaglanmis firin tepsisine yerlestirilir. Borekler ince uclu bir bicakla kesilip uzerlerine eritilmis tereyagi surulur. Onceden isitilmis 180 derece firinda 25-30 dakika pisirilir.