



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## PIRASALI AÇMA REK



- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyaz
- 2 orba kaı margarin
- 1 ay bardağı sıvıya
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- Alabildii kadar un
- 1 ay kaı tuz
- İçi İçin;
- 5 adet ince pırasa
- 7 orba kaı sıvıya
- 1 orba kaı salça
- 2 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
- 1 ay kaı karabiber
- 1 ay kaı tuz
- zeri İçin;
- 1 adet yumurta sars
- 1 orba kaı rekotu

- # Yourma kabına yoğurt, yumurta, yumurta beyaz, oda ısnda yumuam margarinle sıvıya konur, przsz bir kıvam alana kadar kartırlır.
- # zerine tuz, bir avuç unla kartırlm kabartma tozu, ele yapmayan yumuaklıkta hamur olana kadar elenmi un eklenir, yorulur. Hamur yarım saat dinlendirilir.
- # Pırasalar temizlenir, yıkanır, çok ince doğranır. Tencereye sıvıya konur, orta ateşte ısnınca pırasa, salça, karabiber ve tuz birlikte atlır, kartırlır. Tencerenin kapağı kapatlır, kısık ateşte 20 – 25 dakika pişirilir.
- # Pırasa ateşten alınır, soğumaya bıraklır. Daha sonra içine rende beyaz peynir katlır kartırlır.
- # Dinlenen hamurdan yarım limon kadar parçalar koparlır. Unlu zeminde, merdaneyle, tatlı tabaı byklnde açılır.
- # Hamurun ortasına bir çorba kaı kadar pırasalı i konur. Hamur önce sağdan ve soldan kapatlır, sonra rulo şeklinde sarlır.
- # rekler yalı kağıt serilmiş ya da yalanm tepsiye bir parmak ara ile dizilir. Piirmeden önce 10 dakika dinlendirilir.
- # Sre sonunda reklerin üzerine yumurta sars srlr, çörekotu serpilir. Önceden ısıtlm 185 derece fırnda kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

**Not:** Pirasalı i, alılmam bir rek harcdır. Ancak lezzeti oldukça yerindedir.