



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PAZILI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3 hazır yufka
3 yumurta
1/3 su bardağı sıvıyağ
1/3 su bardağ. süt veya yoğurt
İç için:
1/2 pazı
1 avuç beyaz peynir rendesi

Yumurtayı bir kâseye kırıp, çatalla çarpınız. Sütü ve yağı ilave edip karıştırınız. Yufkaları 4 eşit parçaya bölüp üst üste koyunuz. Üzerine 2 çorba kaşığı yumurtalı karışımdan koyup her tarafına yayınız. Üç köşesini ortada birleştirerek kare şekline getiriniz. Ortasına bir miktar pazılı iç koyup kenarlarını bohça gibi kapatınız. Kapanan kısım alta gelmek üzere yağlanmış tepsiye yerleştiriniz. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp yan yana diziniz. Üstlerine artan karışımdan sürerek orta hararetti fırında pembe renkte pişiriniz.

İçin Hazırlanması : 1/2 kg. pazıyı ayıklayıp yıkayınız. Yapraklarını incecik kıyıp, 1 avuç peynir rendesi ile karıştırınız.

[ML® Pazılı Börek için tıklayın](#)

