



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme:

2 ad. yufka,
600gr.pazı,
2 ad. kuru soğan (ince kıyım)
150 gr. Margarin,
60 gr. rende kaşar,
2 ad. yumurta (çırpılmış),
1 ad. Yumurta sarısı,
1 tatlı kaşığı sıvı yağ,
1 dilim limonsuyu,
tuz,
karabiber

Tarif:

Margarin yağda soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur içine kıyılmış pazı ilave edilip, 2dk. daha kavrulup soğumaya alınır. Soğuduktan sonra, tuz, karabiber, rende kaşar ilave edilip bekletilir.

Yufkanın biri açılıp,üzerine çırpılmış yumurta sürülür. İkinci yufka üstüne konur. Hazırlanan pazılı harç yufkaya eşit şekilde yayıp, bir baştan bir başa dürülerek sarılır. Tepsie konup, üzerine yumurta sarısı ,limon suyu,çırpıp sürülerek orta hararetle fırında 30 dk. pişirilir.