



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PAZILI BÖREK

2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet yufka

İçi için:

1 adet soğan
1 kg. pazı
1 çorba kaşığı tereyağı
200 gr. Beyaz peynir
Kırmızı biber

Üzeri için:

Çörekotu

Öncelikle 2 adet yumurtayı, 1 çay bardağı sütü, 1 çay bardağı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı yoğurt derin bir kapta iyice çırpın. Bu karışımı bir miktar orta boy fırın tepsisinin her tarafına sürün.

Yufkanın bir tanesini kenarları dışarıda kalacak biçimde tepsiye yerleştirin.

Diğer yufkayı parçalayın. Yarisından azını tepsiye yaydığınız yufkanın üzerine yerleştirin.

Üzerine yumurtalı karışımdan sürün.

Pazıları yıkayıp doğrayın. Tereyağını alıp eritin. Küçük küçük doğranmış soğanla pazıları yağda çevirerek kavurun.

Pazılar pişince ocaktan alın, peynir ve kırmızı biberi ekleyip karıştırın.

Yufkanın üzerine pazılı harcı yayın. Kalan parçalanmış yufkalarıda yerleştirin. Tekrar yumurtalı karışımı sürüp kenarları sarkan yufkayı içe doğru kapayın.

Kalan karışımı da üzerine sürün. Çörekotu serpin.

Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 40 dakika pişirin.

İlindikten sonra dilimleyerek servis yapın.

