



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BÖREĞİ (NAZİLLİ AYDIN)

Nihal ERBAKAN

HAMURU İÇİN:

1/2 KG. UN

2 YUMURTA

BİRAZ SU

TUZ

İÇ HARCİ:

250 GR. KIYMA

1 TANE KURU SOĞAN

YARIM DEMET KIYILMIŞ MAYDANOZ

KARABİBER

TUZ

ÜZERİNE:

EZİLMİŞ KESE YOĞURDU

EZİLMİŞ SARIMSAK

KIRMIZI TOZ BİBER

KIZARTMAK İÇİN; ZEYTİNYAĞI

HAŞLAMAK İÇİN; YAKLAŞIK 2 LT. ET SUYU

Hamur malzemeleri yoğrulur, bezelere ayrılır, yaklaşık 18 cm. çapında makarna hamuru kalınlığında yufkalar açılır, zeytinyağında kızartılır.

Diğer tarafta doğranmış soğan ve kıyma zeytinyağında kavrulur, tuz ve karabiber eklenir. Maydanoz karıştırılıp bir kenara konur.

Geniş bir tencereye et suyu konup kaynatılır.

Kızartılan hamurlar et suyuna atılıp su böreği yumuşaklığında 1 dakika haşlanıp, geniş bir servis tabağına alınır.

Her katın arasına kıymalı harç yayılır. 3 kat hamur konduktan sonra üzerine ezilmiş sarımsaklı yoğurt dökülür.

Kıymalı harç yayılır.

Zeytinyağında kızdırılmış kırmızı toz biber gezdirilerek servis yapılır.



© lezzetler.com tarif no:92802 • adı:Paşa Böreği (Nazilli Aydın) • gönderen:YOL • indirme tarihi:25.04.2024 - 01:39