PASTIRMALI PAZILI BÖREK

Malzemeler:
adet yufka
1 demet pazı
1 adet soğan
2 adet yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz karabiber
4 dilim pastırma
Sosu için:
2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
Çörek otu

Pazıyı ayıklayıp ince kıyın. Kaynar tuzlu suda yumuşayıp pişince ateşten alıp süzün. Elinizle sıkarak fazla suyunu alın. Soğanı ince kıyıp zeytinyağında kavurun. İnce kıyılmış pastırma ve yumurtaları içine kırıp karıştırın. Pazıları ekleyip kavurun, hemen ardından tuz ve karabiberi ekleyin. Ateşten alıp soğutun. Böreğin üzerine sürmek için yumurtanın sarısının birini ayırın. Bir kasede yoğurt, sıvı yağ ve yumurtaları çırpın. Yufkanın bir tanesini tezgaha yayın. Yuvarlak kenarlarını bıçakla keserek yufkayı kare haline getirin. Üzerini yoğurtlu sosla sıvayın. Kenardan çıkan yufkaları ikinci kat gibi üzerine döşeyip yoğurtlu sostan sürün. Yufkanın uç kısmına bolca pazılı harçtan yayıp, sıkı bir rulo yapıp bıçakla 4 eşit parçaya kesin. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. 200 derecede ısıttığınız fırında kızarana dek pişirip sıcak olarak servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:41814 • adı:Pastırmalı Pazılı Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:27.04.2024 - 01:01