



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZI VE ÇÖKELEKLİ BÖREK

- 200 Gr Sana Hamurışı
- 1 Adet üzeri için yumurta sarısı
- 2 Adet İç harcı için orta boy soğan
- 2 Yemek Kaşığı İç harcı için sana klasik
- 1 Adet yumurta
- 4 Su Bardağı un
- 1 Fiske tuz
- 1 Su Bardağı su
- 200 gr Aralarına sürmek için:sana hamurışı
- 1 Demet İç harcı için pazı
- 300 gr İç harcı için çökelek
- 1 Çay Kaşığı Ucuyla İç harcı için Tuz, Karabiber, Kırmızı pul biber

Öncelikle pazı yapraklarının sap kısımlarını kesip yaprak kısımlarını güzelce bol suyla yıkayalım. Küçük küçük keselim. Tavadaki yağı eritip küp doğradığımız soğanları kavuralım. Soğuyunca pazılara ekleyelim. Çökeleği, tuzu, karabiberi ve pulbiberi de ekleyip iyice harmanlayalım. İç harcımız hazır. Hamuru için bir kabın içerisine un, tuz, yumurta ve suyu alalım. Yavaş yavaş yoğurmaya başlayalım. Hamur kıvamını alınca 10 adet beze yapalım. Üzerini kapatalım. Tezgaha un serpip 1. bezeyi alalım. Üzerine de un serpip önce merdaneyle servis tabağı kadar açalım. Daha sonra oklava yardımıyla biraz daha büyütelim. Fırça ile yufkanın her tarafına eritilmiş yağ sürüelim. İç harcımızı da uç kısmına paylaştırıp rulo yapalım. Yağlanmış fırın tepsimize yerleştirelim. Sıra ile tüm bezeler için aynı işlemi uygulayalım. En son olarak da üzerine fırçayla yumurta sarısı sürüelim. Önceden ısıtılmış 185 °C fırında kızarana kadar yaklaşık 35 - 40 dk pişirelim.