PAZILI BÖREK (HAZIR YUFKA)

100 Gr Sana Klasik
3 Adet yufka
1 Çay Bardağı sıvı yağ
2 Demet pazı
3 Adet yumurta
2 Su Bardağı süt

Pazıların sert saplarını ayıklayınız bol su ile yıkayınız. İnce ince keserek tavada bir yemek kaşığı sıvı yağ ile öldürünüz. Yufkanızı tezgaha seriniz. Sıvı yağ, yumurta ve erimiş sana yağınızıda ekleyip yufkanızın içerisine eşit olarak dağılımını sağlayınız. Yufkanın bir ucuna harcınızdan koyup şerit halinde sarınız. Tepsinize uyacak şekilde düz olarak yerleştiriniz. Bütün yufkalarda aynı işlemi yaptıktan sonra kalan yumurtalı sütlü yağlı iç harcını böreğin üzerine dökünüz. 180 derecede böreğinizi pişiriniz.

© lezzetler.com tarif no:76780 • adı:Pazılı Börek (hazır yufka) • gönderen:altın lokma • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:42