



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI BÖREK

<https://migros.com.tr>

500 gr. pazı yaprağı
1 adet kuru soğan
200 gr. beyaz peynir
3 adet yufka
5 gr. paprika
2 adet yumurta
50 ml. krema
350 ml. süt
1 yumurta sarısı
10 gr. çörekotu
Tuz
Karabiber

Pazı yapraklarını bir kaç parçaya bölüp ,küp küp kestiğiniz soğanla birlikte suyunu çekene kadar soteleyin; paprika, tuz ve karabiberini ekleyin. Kenara alın soğumaya bırakın. Diğer taraftan harcı hazırlayın. Süt , krema, yumurtayı derin bir kapta karıştırın. Fırın tepsisine yufkayı yerleştirin ve harcını ekleyin, her kata harcı ekledikten sonra iki üç kaşık sos gezdirin. Üstünü de yufkayla kapatın, yumurta sarısı sürün ve çörekotu ekleyin. 180 derecede iyice kızarana kadar pişirin.

