



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI BÖREK

Hamuru için:

2,5 su bardağı un

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım paket kabartma tozu

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

1 kilo pazı

2 çorba kaşığı tereyağı

1 demet taze soğan

150 gram beyaz peynir

2 adet haşlanmış patates

2 yumurta

1 çay bardağı süt

Öncelikle hamuru yoğurmak için tüm malzemeyi bir kabın içine alın ve yumuşak bir hamur olana dek yoğurun. Hamuru unlanmış bir zeminde güzelce açın. Büyük iki adet yufka açın. Birini tepsiye yerleştirin, üzerine irice doğranmış pazı yapraklarını, beyaz peyniri ve haşlanmış patatesi iri parçalar halinde yerleştirin. Taze soğanı da doğrayıp koyun. Diğer yufkayı düz bir şekilde tepsiye yerleştirin. Diğer bir tarafta yumurta, süt ve unu çırpın. Bu karışımı tepsiye yerleştirdiğiniz böreklerin üzerine süzün. Sonra 200 derecedeki fırında 35 dakika pişip fırından alın. Ilık halde servis yapın.

