



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAZILI BÖREK

750 gr pazı yaprağı
250 gr un
10 çorba kaşığı margarin
100 gr beyaz peynir veya kaşar peyniri
3 tane yumurta
tuz

Hamurun yoğurulacağı yere un elenerek dökülür. Ortasına bir çukur açıp tuz ve bir tatlı kaşığı kadar yumuşamış margarin konur. Hamur yoğrulur ve gerektiğinde ılık su damlatılır. Hamur hazır olunca yuvarlanıp yağ beze sarılarak 25 dakika dinlendirilir. Bu işlemden sonra bir merda neyle bir fantim kalınlığında ve dikdörtgen şeklinde hamur açılır. Ortasına, bir kaşığı ayrılıp, geri kalan margarin konulur. Hamurun karşılıklı uçları yağın üzerine kapatılıp, merdaneyle açılır. İki defa daha bu açıp kapama işlemini yapıp, hamur bir yağ kâğıdına sarılır ve 20 dakika buzdolabında dinlendirilir.

Buzdolabından çıkınca yine açılıp, kapanır, tekrar yağ kâğıdına sarılıp buzdolabına kaldırılır. Hamur, buzdolabına kaldırılıp on dakika dinlendirildikten sonra tekrar hamur açılır. Böylece hamur dört kez açılıp, buzdolabında dinlendirilir. Diğer taraftan pazı yaprağı tuzlu suda haşlanır ve püre haline getirilir. Beyaz veya kaşar peyniri ve iki yumurta sarısı katılır ve iyice birbirine yedirilir.

Hamurun yarıdan çoğu tepsinin kenarlarından taşacak kadar açılır. Aynı boyda yuvarlak iki tepsi ayrılan yağla iyice sıvanır. Açılmış hamurla bu tepsilere birinin içi ve kenarları (yarısı kadar) kaplanır. Geri kalan üçte bir hamur da açılır ve öbür tepsinin içi ve kenarları yarıya kadar kaplanır. İki yu murtanın akı ve bir yumurtanın tamamı hafifçe çırpılır ve bu karışımın yarısıyla iki hamura da yumurta sürülür ve fırında çok yüksek ısıda 20 dakika pişirilir. Tepsiler, fırından çıkarılır ve birindeki yarı pişmiş hamur başaşağı edilerek çıkartılır Tepside kalan hamurun üstüne pazı boşaltılır, düzletilir ve tepside çıkarılan hamur yerleştirilir. Kalan çırpılmış yumurta sürülür ve yufkanın yüzü hafifçe yağlanarak fırına konur. Böreğin üstü kızarıncaya fırından çıkarılır ve sıcak olarak servis yapılır.

[ML® Pazılı Börek için tıklayın](#)