# PAZILI CEVİZLİ BÖREK

1 demet pazı yaprağı
3 adet yufka
2 adet büyük boy soğan
Tuz
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Yufkalar için:
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı ılık su
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yufkaları düz bir zemine yayıp, sekiz eşit üçgene bölün. Soğanları kıyıp, yağda kavurun. Pazı yapraklarını ve tuzu ekleyip, pazılar pişene kadar kavurun. Ocaktan alıp, cevizleri ekleyin. Yufkalar için zeytinyağı ve ılık suyu karıştırın. Yufkaların üzerine önce bu karışımdan sürün. Daha sonra pazılı harçtan koyup, börekleri sarın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:65909 • adı:Pazılı Cevizli Börek • gönderen:Çatladıkapı • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:07