



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PAZILI GÜL BÖREK

8 kişilik Gerekli malzeme:

4 hazır yufka

250 gr margarin

2 yumurta

2 kaşık yoğurt

1 çay bardağı süt

İç malzeme:

500 gr pazı

2 soğan

1 kahve fincanı sıvıyağ

1 tutam tozşeker

Tuz, karabiber

Pazıları yıkayıp saplarını kesin. Kaynar suda 5-6 dakika haşlayıp süzün. Suyunu sıkıp doğrayın. Soğanı temizleyip küçük küçük doğrayın. Sıvıyağı bir tavada ısıtıp soğanı pembeleş-tirin. Doğranmış pazı, tozşeker, tuz ve karabiber ekleyip 5 dakika kadar kavurun.

Yufkaları sigara böreği yapar gibi her birini artı şeklinde keserek 4'er üçgen parça elde edin. Toplam 16 parça üçgen yufka hazırlayın.

Margarini eritip ılıtın. Süt, yoğurt, eritilmiş margarin ve 2 yumurtayı çırpın. 8 yufkanın üzerine karışımdan sürüp diğer 8 yufkayı üzerlerine kapatın.

Yumurta fırçası ile yufkaların üzerine tekrar karışımdan sürüp pazılı içten 2-3 kaşık kadar koyun. Rulo yaparak sıkıca sarıp gül şeklinde kıvrın. Börekleri, yağlanmış fırın tepsisine dizip kalan karışımdan üzerlerine sürün ve önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Pazılı Börek için tıklayın](#)