PAZILI KOL BÖREĞİ

2 yumurta
3/4 su bardağı su
1/2 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı yoğurt
3 su bardağı un
200 gr. eritilmiş tereyağı
Harç için;
1 kg pazı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Üzeri için;
1 yumurtanın sarısı
Susam

Pazıları iyice yıkayıp doğrayın 2 yemek kaşığı zeytinyağı ile kavurun. Tuz ile tatlandırın.
Yumurta, su, zeytinyağı, tuz ve yoğurdu bir kasede karıştırın. Unu azar azar ekleyip yoğurun. Gerekirse un ilavesi yapın. Hamuru 8-10 bezeye ayırıp 30 dakika dinlendirin. Her bezeyi unlanmış tezgahta ince açın. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirip kenarlarını 4 parmak kalınlığında içe doğru katlayın ve üzerine pazılı harcı yayın. Rulo şeklinde sarın. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayın ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:57653 • adı:Pazılı Kol Böreği • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:56