PAZILI KOLAY BÖREK

Elif Korkmazel

2 adet yumurta
1 çay bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
2 adet yufka
İçine:
1 adet soğan
1 kg. pazı
1 çorba kaşığı margarin
200 gr. beyaz peynir
Kırmızıbiber

Doğranmış soğanla pazıları kavurun. Peynir ve kırmızıbiberle karıştırın. Yumurta, süt, zeytinyağı ve yoğurdu çırpın, tepsiye sürün. Bir yufkayı tepsiye yerleştirin. Diğer yufkayı parçalayıp yarısını tepsiye koyun, sütlü karışımdan dökün. Pazılı harcı yayın, kalan yufkaları yerleştirin. Tekrar sütlü karışımı sürüp sarkan yufkayla üzerini kapayın. Kalan karışımı da sürün. Çörekotu serpin. 190 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:63971 • adı:Pazılı Kolay Börek • gönderen:hayal idi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:54