PAZILI SARMA BÖREK

5 adet yufka
1 su bardağı süt
5 çorba kaşığı sıvı yağ
İçi için:
1 kilo pazı
1 adet soğan
100 gram beyaz peynir
Tuz
Karabiber

Öncelikle iç malzemeyi hazırlamak için pazıyı yıkayıp yaprak kısımlarını ince şekilde kıyın. Üzerine rendelenmiş soğanı ve beyaz peyniri baharatları koyup elinizle yoğurun. Yufkalardan birini tezgah da koyup süt ve yağ karışımı ile ıslatın. Üzerine pazılı harçtan koyup rulo şekilde sarın ve tepsiye dizin. Tepsinin ortasından başlayarak kenarlara gelecek şekilde dizin. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:70163 • adı:Pazılı Sarma Börek • gönderen:bol kepçe • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:57