PAZILI TEPSİ BÖREĞİ

250 gr börek hamuru
1 yumurta (hafifçe çırpılmış)
Harcı:
750 gr pazı (iyice yıkanmış ve kökleri ayıklanmış)
2 orta boy soğan (ince doğranmış)
4 çorba kaşığı tereyağı
1/2 kahve kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber

Pazıları bir tencereye koyup, üstlerini örtecek kadar su ekleyiniz. Tencereyi ateşe oturtup, pazıları 10 dakika haşlayınız. Tencereyi ateşten alıp, pazıların suyunu iyice süzüp, hafifçe sıktıktan sonra bir mutfak tahtası üstünde ince kıyınız. Küçük bir tencerede yağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları koyup, 4-5 dakika, renkleri pembeleşene kadar pişiriniz. Kıyılmış pazıları, tuz ve biberi ekleyip, 10 dakika daha pişirerek, tencereyi ateşten alınız. Önce, fırınınızı orta sıcaklığa getirip (180°C), ısıtınız. Börek hamurunu ikiye bölünüz. Her iki hamur parçasını 2 mm kalınlığında açınız. Açtığınız birinci yufkanın üstüne 30 cm çapında yuvarlak bir tepsi kapatarak, tepsi büyüklüğünde bir yuvarlak kesiniz.
Tepsiyi ikinci yufkanın üstüne koyup, tepsinin kenarından 3 cm daha büyük ikinci bir yuvarlak kesiniz.
İkinci kestiğiniz yuvarlağı tepsiye yerleştirip, tepsiyi fırına sürerek 5-6 dakika, yufka hafifçe sertleşene kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp tenceredeki pazılı harcı tepsideki pişmiş yufkanın her yanına döşeyiniz. Tepsinin kenarlarının iç tarafına fırça ile çırpılmış yumurtadan sürünüz. İlk kestiğiniz yuvarlağı harcın üstüne koyup, kenarlarını alttaki pişmiş hamurun altına, küt bürunlu bir bıçak kullanarak yerleştiriniz. Artan yumurtayı fırçayla üstüne sürüp, tepsiyi yeniden fırına sürerek böreği 30 dakika, üstü kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp böreğinizi servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:63503 • adı:PAZILI TEPSİ BÖREĞİ • gönderen:bitmeyen şarkı • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:17