PAZILI TEPSİ BÖREĞİ

7 Yemek Kaşığı Sana Hamurişi
1 Tatlı Kaşığı karabiber
375 ml süt
1 Yemek Kaşığı tuz
1 Kg. pazı yaprağı
250 gr Lor Peyniri
1 Kg. hazır yufka
2 Adet soğan
2 Adet yumurta

Ön hazırlık olarak pazı yapraklarını yıkayın. Tencerede pazıları haşlayın ve fazla suyunu elinizle sıkın. Soğanları ince ince kıyın. Yufkalara sürmek için 4 çorba kaşığı sanayı eritin, süt ve yumurta ile çırparak karıştırın. Harcıiçin: Haşlanmış pazı yaprağı, tuz, 3 çorba kaşığı sana, soğan, karabiber, lor peynirini bir kapta karıştırın. Fırın tepsisine arada harcımız olacak şekilde böreği döşeyin. Üzerleri kızarana kadar fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:76802 • adı:Pazılı Tepsi Böreği • gönderen:altın lokma • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:35