



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU PAZILI BÖREK

1 kg yufka
1 bağ pazı
6 dilim pastırma
1 adet kuru soğan
1 kase yoğurt
1 adet yumurta
50 gr margarin
Tuz
Karabiber
Pul biber

Pazıları ve soğanları ince doğrayın. Yağda kavurun. Üzerine ince doğranmış pastırmaları ilave ediyoruz. Tuz ve biberi ekleyip ocaktan alırsınız. Orta boy yemek tabağını yufkanın üzerine kapatın kenarlarından kesin. Harcımızı kestiğimiz yufkanın ortasına koyup kenarlarını büzdürüyoruz. Yağlanmış fırın tepsisine diziyoruz. Çırpılmış yumurta sürüp 180 derecelik fırında 30 dk pişiriyoruz. Sarımsaklı yoğurt ile servis edin.

