



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KATMERLİ PAZI BÖREĞİ (EDİRNE)

Yarım kilo pazı  
3 su bardağı un  
2 çorba kaşığı yoğurt  
3 yumurta akı  
2 soğan  
1 çay bardağı susam  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 yumurta sarısı  
Tuz

Unu hamur yoğurma kabına alın. Ortasını havuz gibi açıp yumurta akı, yoğurt ve tuzu ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Küçük bezeler haline getirip 10 dakika dinlendirin. Pazıyı yıkayıp süzün ve doğrayın. Soğanları kiyin. Tavada 2 kaşık sıvıyağı ısıtıp soğanı pembeleştirin. Pazıyı ekleyin, suyunu salıp çekinceye kadar kavurun. Susamı havanda hafifçe dövün. Kalan sıvıyağı susamla karıştırın. Hamur bezelerine fırça ile susamlı sıvıyağ sürerek açın. Hamuru dörde katlayıp tekrar açın. Kare şeklinde kesip ortalarına iç malzemeyi yerleştirin. Muska şeklinde katlayıp kenarlarını hafifçe bastırın. Fırın tepsisini yağlayın. Hamurları tepsiye dizip üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 175 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Katmerli Börek Videosu](#)