



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇA BÖREĞİ

Tuğrul Şavkay

5 adet koyun paçası (kazınarak temizlenip, yıkanmış)

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

Hamuru için:

250 ml. soda (1 su bardağı)

100 gr. tereyağı (6,5 çorba kaşığı)

2 adet yumurta

250 gr. un (2 su bardağı)

Paçayı tencereye koyup, üzerini aşacak su içinde ateşe oturtun, iyice yumuşayınca kadar pişirin. Pişen paçayı süzdürerek sudan alıp bir doğrama tahtasına yerleştirin. Etlerini küçük parçalar biçiminde doğrayın. Fırınınızı 180 °C'ye getirip ısıtın. Hamuru hazırlamak için, tereyağını bir tavada eritin. Sodayı, eritilmiş tereyağını ve yumurtaları birlikte yoğurma kabının içine koyup, çırparak karıştırın. Unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru iki topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın. Topakları teker teker önünüze alıp, oklava ile yufka inceliğinde açın.

Tepsiyi eritilmiş tereyağı ile yağlayarak ilk yufkayı serin. Üzerine paça eti parçalarını döşeyin. Diğer yufkaları böreğin üzerine kapatın. Tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa bıçakla kesin, üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin.

Tavada tereyağını eritin. Yağ kızınca böreğin üzerine gezdirin. Tepsiyi fırına sürüp altı ve üstü kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alıp, kesin, sıcak olarak servis yapın.