



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BÖREĞİ (AYDIN)

<https://imamkoy.com/>

1 kg un
4 adet yumurta
Aldığı kadar su
Tuz
Kıyma
Maydanoz
Yoğurt
Tereyağı
Kırmızı biber

Una, yumurta tuz, ve su ilave edilerek hamur elde edilir. Hamur küçük pazılara ayrılır ve tencere kapağı büyüklüğünde açılır. açılan hamurlar kızgın yağda kızartılır ve pişirilmiş et veya tavuk suyunun içine batırılarak yumuşamasını bekledikten sonra çıkarılır. Daha sonra bir tepsiye yuvarlanmış olan hamur serilir ve üzerine kıyma ve maydanozdan elde edilmiş iç konur. Bu iç üzerine börek yapar gibi tekrar yumuşatılmış hamur serilir ve üzerine iç ilave edilir. Bu işlem üç veya beş kat oluncaya kadar (isteğe bağlı) devam eder. Üzerine ezilmiş kese yoğurdu konur bunun üzerine tereyağında kızartılmış kırmızıbiberli renk dökülür.

