



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BÖREĞİ (AYDIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1 kg un
3 yumurta
1 fincan zeytinyağı veya çiçek yağı
Biraz tereyağı
½ kg taze dana kıyması
½ kg yoğurt Çam fıstığı
2 bardak et suyu
Maydanoz
Karabiber
Kırmızı tozbiber
Tuz

Önce biraz yağ, karabiber varsa çam fıstığı ve maydanoz karıştırılarak bir tavada kavrulur. Un sadece yumurta ile yoğurulur. Bir yemek tabağı çapında yarım santim kalınlığında yufkalar açılır. (Sekiz tane kadar). Her biri teker teker tavada kızartılır. (Bunlar nemli bir beze sarılıp serin bir yerde saklanılarak istenildiği zaman kullanılır.) Geniş bir kapta et suyu kaynatılır. Daha önce pişirilen yufkalar et suyunda her iki tarafı ıslanarak tek tek kabartılır. Aralarına hazırlanan kavrulmuş kıymalar konan 3 yufkanın en üstüne yeniden kıyma ve yoğurt konulur. Tereyağı ile tavada kızdırılan kırmızıbiberle hazırlanan renkli sos üzerine gezdirilir. sıcak olarak servis yapılır.

