PAŞA BÖREĞİ (AYDIN)

500 gr. un
3 büyük yumurta
Yeterince su
Tuz
İçi için:
250 gr. kıyma
Yarım demet maydanoz
1 iri boy kuru soğan
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Tuz
Üzeri için:
500 gr. süzme yoğurt
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvı yağ
Haşlamak için:
2–3 su bardağı su
Tuz

Tüm hamur malzemelerini yumuşak bir hamur olana kadar yoğurup 15 dakika kadar üzerini kapatıp dinlendirelim. Hamur dinlendikten sonra ceviz büyüklüğünde bezeler alarak tavamızın büyüklüğüne göre açalım. Ve her birini arkalı önlü tavada kızartalım, bol yumurtalı olduğu için puf puf olacaktır. Ardından başka bir tavada kıymamızı kendi suyunu çekene kadar kavuralım ve ince kıyılmış soğanı da ilave ederek kavurmaya devam edelim. Daha sonra ince kıyılmış maydanoz ve diğer baharatları da ekleyerek tavayı ocaktan alalım. Yufkaların sığacağı genişçe bir tavada suyu ve tuzu kaynatalım, kaynayan suya kızarmış olan yufkayı koyalım ve suda 1 dakika boyunca haşlayıp servis tabağına alalım. Üzerine hazırlamış olduğumuz kıymalı harçtan yayalım, bu işlemi tüm yufkalar ve harç bitene kadar üst üste koyarak yapalım. En üstüne hazırladığımız yoğurdu dökelim ve üzerine kırmızı biberli tereyağlı sos yapıp dökelim. Son olarak dilimleyerek servis edelim.

© lezzetler.com tarif no:166037 • adı:Paşa Böreği (Aydın) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 04:10