



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BÖREĞİ (AYDIN)

Aydın Valiliği

1 kg un
3 yumurta
1 fincan zeytinyağı
500 gr. dana kıyması
200 gr. süzme yoğurt
1 fincan çam fıstığı
2 bardak et suyu
Maydanoz
Karabiber
100 gr. tereyağı
Kırmızı toz biber
Tuz

Un sadece yumurta ile yoğrulur. Bir yemektabağı çapında ve yarım cm kalınlığında açılan yufkalar teker teker tavada yağdakızartılır. Geniş bir kapta et suyu kaynatılır. Daha önce pişirilen yufkalar et suyunda heriki tarafı ıslatılarak son haline getirilir. Kıyma, çam fıstığı ve baharatlar kavru olarak harç hazırlanır. Aralarına hazırlanan harçtan konanyufkaların en üstüne yeniden kıyma ve ezilmiş süzme yoğurt konulur. En üste kızdırılmış tereyağında kırmızı toz biberle hazırlanan renkli sos gezdirilerek servis yapılır.

Not: Ramazan ve özel günler için yağda kızartılan yufkalar evlerde hazır bulunur. Osmanlı zamanında paşalar için hazırlanan bu özel yemek Aydın'ın en meşhur lezzetlerinden birisidir. üzerindeki sosuyla kendine hayran bırakıyor.

