



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BÖREĞİ (AYDIN)

3 yumurta
Tuz
içi için:
250 gr. kıyma
2 adet soğan
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
Yarım bardak sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Nane
Üstü için:
250 gram süzme yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Kırmızı toz biber

Yumurta, un ve tuz karıştırılarak özlü bir hamur elde edilir.yarım saat dinlendirilir.

Ceviz büyüklüğünde bezeler yapılarak çok ince olmayacak şekilde tava büyüklüğünde açılır.kızgın yağda arkalı önlü kızartılarak üst üste saklanır.

Diğer tarafta 3 kaşık yağla ince kıyılmış soğan ve sarımsak pembeleştirilir. Kıyma ilave edilerek devam edilir.

Kıyma suyunu çekince maydanoz. Karabiber ve tuz ilave edilerek altı kapatılır.

Hazırlanmış yufkalar bir tepsi içine konulan sıcak suya sokup çıkarılarak yufkalardan 5 tanesi daha büyük başka bir tepsiye üst üste aralarına kıymalı iç serpilerek yerleştirilir. Üzerine yufkaların ıslandığı su ve göz kararı tuz dökülür. Fırında yufkalar yumuşayıp genişleyene kadar pişirilir.

Üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağda yakılmış kırmızı biber dökülerek servis yapılır.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 04.11.2024