



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŞA BÖREĞİ

6 kahve fincanı un
1 kahve fincanı su
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı kabartma tozu
Tuz
Harcı için:
1 su bardağı garnitür
10 adet doğranmış mantar
yarım demet maydanoz
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
3 adet sosis ya da yarım tavuk göğsü.
Sos için:
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı et suyu
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı un
Tuz

Unu eleyip, ortasını açın. Suyu, yumurtayı, tuzu, kabartma tozunu ve margarini ortasına koyup iyice yoğurun. Hamuru merdane ile açıp 26 cm. çapında bir kaba yerleştirin. Garnitürü, mantarı, rendelenmiş kaşar peynirini, ince kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi, doğranmış sosisi karıştırıp hamurun üzerine yayın. Sütü, et suyunu, yumurtayı, unu, tuzu iyice çırpıp, üzerine dökün. 1 saat bekletin. Beklemeye almış olduğunuz böreği 200 dereceli fırında kızarana dek pişirin. Sıcak servis yapın.