



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAŐA BÖREĐİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 kg un
3 yumurta
1 fincan zeytinyağı veya ay iek yağı
½ kg taze dana kıyması
½ kg yoĐurt
Bir su bardağı am fıstığı
2 bardak et suyu
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Kırmızı tozbiber
Tuz

Önce biraz yağ, karabiber varsa am 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. GeniŐ bir kapta et suyu kaynatılır. Daha önce piŐirilen yufkalar et suyunda her iki tarafı ıslanarak tek tek kabartılır. Aralarına hazırlanan kavrulmuŐ kıymalar konan 3 yufkanın en üŐüne yeniden kıyma ve yoğurt konulur. Tereyağı ile tavada kızdırılan kırmızibiberle hazırlanan renkli sos üzerine gezdirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

