



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PAŞA BÖREĞİ

Yufkası için:

1 yumurta

1/2 çay bardağı su

Tuz

Aldığı kadar un

İçi için :

100 gr kıyma

Yarım demet maydanoz

1 küçük baş soğan

1 çorba kaşığı margarin (veya tereyağı)

Tuz

Karabiber

500 gr yoğurt

1 yemek kaşığı tereyağı

Kırmızıbiber

Hamurun malzemesini karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. 4 eşit parçaya ayırın. Yufkaları yaklaşık 20-25 cm çapında fazla ince olmamak şartıyla açın. Ayçiçek yağında kızartın.

İçinin hazırlanışı:

Kıymayı ve soğanı iyice kavurun. İçine maydanoz, karabiber, tuz katın

Hazırlanan yufkalar az miktarda haşlayın ve bir kat yufka bir kat iç olacak şekilde bir orta boy tepsiye koyun.

Tepsinin içine çok az su koyarak hafif ateşte demlendirin.

Üzerine bolca yoğurt döküp üzerine kırmızı biberli tereyağı gezdirin.