# PAŞA BÖREĞİ

HAMURU İÇİN
Minimum 6 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
un
İÇİ İÇİN
1 adet kuzu ön kol
karabiber
tuz
maydanoz Kızartmak için
sıvı yağ
SOSU İÇİN
Yoğurt
tereyağ
kırmızı toz biber

Yapılışı
Enaz 6 adet yumurta sıvıyağ biraz tuz ve un kulak memesi yumuşaklığında hamur haline getirilir.Yarım saat dinlendirilir.Dinlendirmiş olduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak her biri kızartma yapılacak tava büyüklüğünde açılır. Ve kızgın yağda altı üstü kızarıncaya kadar kızartılır.Diğer taraftan bir adet kuzu kolu bol suda haşlanır.Haşlanmış olan etler tiftilerek içine maydanoz ve karabiber eklenir.Bir kenara bırakmış oluğunuz kızartılmış olan yufkaları kaynamakta olan et suyunun içine atarak yumuşayıncaya kadar haşlanır.Haşlamış olduğunuz yufkaları bir fırın tepsisine bir kat yufka bir kat hazırlanmış olan etli harçtan serpilerek en üstte yufka olmak kaydıyla yerleştirilir.Kalan et suyuda üzerine dökülerek kızgın fırında suyunu çekene kadar üzerini kızartmadan pişirilir.Pişmiş olan börekler kesilerek,üzerine yoğurt ve kızdırılmış biberli tereyağı gezdirilerek servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:892 • adı:Paşa Böreği • gönderen:gulsimsir • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:14