



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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 olduğunuz kızartılmış olan yufkaları kaynamakta olan et suyunun içine atarak yumuşayıncaya kadar haşlanır.Haşlanmış olduğunuz yufkaları bir fırın tepsinine 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.