



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAŞA BÖREĞİ (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

Hamur için:

1 kg un

3 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Hamuru yoğurmak için bir miktar su (hamur kulak memesi kıvamından biraz daha sert yoğrulur.)

Kızartmak için yağ

İç harcı için:

250-400 gr kıyma

2 adet soğan

1 tatil kaşığı karabiber Yarım bağ maydanoz

1 yemek kaşığı salça

Sos için:

2 yemek kaşığı tereyağı

1 yemek kaşığı salça

1 yemek kaşığı toz biber

Yoğundan hamurun büyüklüğü kızartılacak tava kadar açılır. Hamur çok ince olmamalıdır. Kızgın yağda kızartılır. Hamurlar kızartıldıktan sonra iç harcı hazırlanır. Kıyma soğanla birlikte kavrulur. Salça eklenip kavurma işlemine devam edilir. Baharatı ve maydanozu eklenir. Malzemeler özdeşleştikten sonra kapatılır. Genişçe bir kaptaki su kaynatılır. Bu su arzu edilirse tavuk veya et suyu da olabilir. Kızartılan yufkalar kaynayan suyun içine atılır. Arkalı önlü çevrilip sudan alınır. 2 yufka üst üste getirilir. Üstüne hazırlanan harç yayılır. Üstünü kapatmak için iki yufka üst üste getirilerek harem üzeri kapatılır. Börek haline gelen yufkalar teflon tavada arkalı önlü olacak şekilde ters çevrilir. Üzerine sarımsaklı yoğurt ve sos gezdirilir. Sosu için: Eritilen yağ içinde salça ezilir. Toz biber ilave edilir. Kızartılan mücverlerin üzerine önce ezümiş süzme yoğurt dökülür. Daha sonra üzerinden sos gezdirilir.



© lezzetler.com tarif no:109574 • adı:Paşa Böreği (Yenipazar Aydın) • gönderen:yasak elma • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:37