PAZI BÖREĞİ

Kullanılacak malzeme (6 kişilik):
750 gr pazı yaprağı,
1 su bardağı un,
200 gr margarin,
100 gr lor peyniri,
3 yumurta,
1 fiske cevz-i bevva,
yeteri kadar tuz.

Yapılışı:
Un elekten geçirilerek mermerin üzerine boşaltılır. Ortası çukurlaştırılır ve buraya bir tutam tuz, bir ceviz iriliğinde yumuşatılmış yağ konur. Gerektikçe ılık su damlatarak hamur yoğurulur. Sonra yuvarlanıp 20 dakika kadar dinlendirilir. Bu süre sonunda hamur 1 cm kalınlığında bir dikdörtgen olacak biçimde açılır. Kalan yağın bir kaşık kadarı ayırdıktan sonra geri kalanı hamurun ortasına konur. Hamurun uçları yağın üstüne kapatılır ve üzerinden merdaneyle geçerek açılır. Kapatılıp tekrar geçilir. Üçüncü defa kapayınca hamur yağlı kâğıda sarılıp buzdolabında 15-20 dakika dinlendirilir. Sonra çıkarılıp merdaneyle açılır, katlanıp tekrar yağ kâğıdına sarılarak buzdolabına kaldırılır. Hamur buzdolabında 10 dakika dinlendirdikten sonra tekrar merdaneyle açılır. Böylece hamur dört defa merdanelenip dört defa buzdolabında dinlendirilir. Diğer tarafta pazı yaprağı tuzlu kaynar suda haşlanır. Suyu süzüldükten sonra ince ince kıyılarak süzgeçten geçirilir. Ezme durumuna getirilen pazıya lor peyniri, iki yumurta sarısı, tuz ve cevz-i bevva katılır, iyice karıştırılarak birbirlerine yedirilir. Hamurun üçte ikisi, fırın tepsisinin içini ve kenarlarını örtecek kadar açılır. Aynı boyda iki yuvarlak fırın tepsisi artan yağla iyice bulanır. Açılmış hamurla bu tepsilerden birinin içi ve yarısına kadar kenar kısmı kaplanır. Geri kalan üçte bir hamur da açıldıktan sonra öbür tepsinin içi ve yine yarıya kadar kenarı kaplanır. Bir tam yumurta ve iki yumurta akı hafifçe çırpıldıktan sonra yarısı iki hamura da sürülür ve tepsiler 175°C'de kızdırılmış fırında 20 dakika kadar pişirilir. Bu süre sonunda tepsiler fırından çıkarılır. Tepsilerden birindeki yarı pişmiş hamur başaşağı edilerek çıkarılır. Diğer tepsideki hamurun üstüne pazılı karışım boşaltılır ve bir spatu-layla düzlenir. Üstüne tepsiden çıkarılmış, öteki hamur yufkası konur. Kalan çırpılmış yumurta fırçayla sürüldükten ve yufkanın yüzü hafifçe yağlandıktan sonra tepsi tekrar fırına sürülür. Yufkanın yüzü nar gibi kızarınca tepsi fırından çıkarılır ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10643 • adı:Pazı Böreği • gönderen:bulamaç • indirme tarihi:26.04.2024 - 08:50