



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZI BÖREĞİ

### Malzeme:

750 gr. pazı

200 gr margarin (yumuşak)

1 adet yumurta

1,5 su bardağı un

1 su bardağı lor peyniri

### Yapılışı:

Unun içine tuzu, 1 kaşık yağı ve ılık suyu koyup hamur yapın. Yarım saat dinlendirin. Daha sonra hamuru merdane ile açıp, kalan yağdan bir kaşığı ayırın. Diğer yağı içine koyup, hamuru tekrar açın. Bu işlemi 3-4 kere tekrarlayın. Yağlı kâğıda sarıp, buzdolabında 15 dakika dinlendirin. Diğer taraftan pazıları haşlayıp, suyunu süzün. Dilimleyip, içine peyniri ve tuzu karıştırın. Hamurun 2/3'ünü tepsiye yayıp, içini döşeyin. Kalan hamuru üzerine örtün. 1 yumurtayı çırpıp, üzerini sıvayın, fırına verin.