PAZILI ALT ÜST BÖREĞİ

Malzemeler:
1 demet pazı
2 adet soğan 250 gr kıyma
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Yeteri kadar tuz, kırmızı pul biber
Hamuru için:
1 su bardağı su
1 adet yumurta
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Aldığı kadar un
Yeteri kadar tuz
100 gr margarin

Hazırlanışı:
Pazı yapraklarını ince kıyıp 5 dakika haşlayın. Suyunu süzün. Soğanı ince kıyın. Sıvı yağda kavurup kıymayı ilave edin. Kavrulunca haşlayıp suyunu sıktığınız pazıları katıp biraz kavurun. Tuz ve kırmızıbiber ekleyerek soğumaya bırakın.
Hamuru için yoğurma kabına yumurtayı kırın. Su, tuz ve sıvı yağı ekleyerek karıştırın. Unu yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru ikiye bölüp 5'er beze yumaklayın. Yaş bir bez altında 20 dakika dinlendirin.
Margarini eritip soğutun. Her beze yumağını tabak büyüklüğünde açın. Üzerini bir yemek kaşığı yağ ile yağlayın. En üstteki hamuru yağlamayın. Önce alt hamurunu açıp yağlanmış yuvarlak kalıba yayın. Arasına pazılı harcı yayıp diğer hamuru açıp üzerine yerleştirin.
Üzerine de biraz yağ gezdirip 180 derecede ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. (Yüzünün parlak olmasını isterseniz yumurta sarısı sürebilirsiniz.

ML® Pazılı Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:25567 • adı:PAZILI ALT ÜST BÖREĞİ • gönderen:Ballıca • indirme tarihi:26.04.2024 - 09:13