



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI ANASONLU BİCİ BÖREK

<http://www.ebruomurcali.com.tr>

4 adet yufka

Harcı için:

Yarım demet taze soğan

750 gr. pazı

4 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı anason

2 çorba kaşığı sirke

1 çay kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı kırmızı biber

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

Sosu için:

1 su bardağı süt

2 adet yumurta

Yarım su bardağı erimiş tereyağı

Doğranmış pazı ve taze soğanı, tereyağında anasonla beraber, hafifçe yumuşayınca kadar kavurun. Sirke ve baharatları ekleyerek harmanlayın. Yağlanmış fırın tepsinize ilk yufkanızı serin. Üzerine erimiş tereyağı, süt ve yumurtayı çırparak dökün. 2. yufkayı serin ve pazılı harcı üzerine yayın. Kalan iki yufkayı da aralarına sütlü karışımından dökerek ıslatın. 180 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alıncaya kadar pişirin.

