PAZILI BÖREK (MİLFÖY)

1 paket milföy hamuru
1 demet pazı
2 adet közlenmiş kırmızı biber
1 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 tutam tuz
1 tutam karabiber
1 tutam kırmızıbiber
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı
10-15 adet dilimlenmiş sucuk

Milföy hamurları buzunun çözülmesi için oda sıcaklığında bekletilir. Pazılar yıkanıp sıcak suda çok az haşlanır ve yemeklik doğranır. (İsterseniz çiğ halde iken doğrayıp da kavurabilirsiniz) Közlenmiş biberler dilimlenir ve pazılarla birlikte yağda sote yapılır. Tuz ve baharatlarla tatlandırılıp soğumaya bırakılır. Ortalarına iç malzeme paylaştırılır. Köşeler ortada toplanarak şekil verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve ortasına sucuk dilimleri yerleştirilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:94098 • adı:Pazılı Börek (Milföy) • gönderen:meltem arar • indirme tarihi:04.05.2024 - 20:27