



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI BÖREK

1 demet pazı yaprağı
3 adet yufka
2 adet soğan
1/2 çay bardağı sıvı yağ ve su
1 çay bardağı ceviz
Tuz

Yufkaları yayıp 8 eşit üçgene bölün. İnce kıyılmış soğanı yağda kavurun. Üzerine kıyılmış pazı yapraklarını ve tuz ekleyin, pazılar pişene kadar kavurun. Ocaktan alıp çekilmiş ceviz ekleyin. Birer çay bardağı zeytinyağı ve suyu karıştırıp yufkaları ıslatın. Pazılı harçtan koyarak sigara böreği gibi sarın. Tepsiyeye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında pişirin.