



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI BÖREK

1 demet pazı yaprağı
3 adet yufka
2 adet büyük boy soğan
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı ceviz
Tuz
Yufkalar için:
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı ılık su
1 adet yumurta sarısı

Yufkaları sekiz eşit parçaya bölün. İnce kıyılmış soğanı yağda kavurun. Üzerine ince kıyılmış pazı yapraklarını ve tuz ekleyin. Pazılar pişene kadar kavurun. Ocaktan alıp cevizi ekleyin. Yufkaların üzerine zeytinyağı ve su karışımını sürün. Pazılı harçtan koyarak sarın. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek 200 derecelik fırında pişirin.