



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI BÖREK

3 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt
400 gram pazı yaprağı
100 gram beyaz peynir
2 adet soğan

Soğanı rendeleyip elinizle ovalayın. Üzerine irice doğranmış pazı yapraklarını ekleyip ovalayarak yaprakları yumuşatın. Rendelenmiş peyniri de içine ekleyip iç harcını hazırlayın. Yufkalardan birini tezgah üzerine yayıp süt ve yağ karışımı ile ıslatın. Yufkanın tam ortasına pazılı karışımdan koyun yanlarda kalan yufkayı üzerine kapatın. Elinizle gerdan görünümünü olacak şekilde büzdürün. Ortadan kesip tepsiye yerleştirin. Tam ortadan keserseniz yan yana uzunlamasına tepsiye koyunca 3 adet yufka bir büyük tepsiye yetiyor. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştirin. 200 derecedeki fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.