PAZILI BÖREK

250 Gr Sana Hamurişi
1 Çay Kaşığı tuz
150 gr labne peyniri
2 Çorba Kaşığı sıvıyağ
100 gr Lor Peyniri
1 Paket kabartma tozu
3 Çorba Kaşığı yoğurt
300 gr haşlanmış pazı
1 Adet Yumurtanın sarısı
4 Su Bardağı un
1 Adet Yumurtanın sarısı
2 Çorba Kaşığı susam

İçinde bulunan labne peynirinden dolayı özellikle çocuklar bu böreğe bayılacak. Oda ısısında yumuşatılmış margarin, tuz, kabartma tozu, yoğurt ve yumurta sarısını hamur yoğurma kabında krem haline gelinceye kadar karıştırın. Unu azar azar yedirerek ekleyip yoğurun. Hamuru bir büyük diğeri daha küçük 2 bezeye ayırın. Üzerlerini nemli bir bezle örtüp 20 dakika bekletin. Pazıyı doğrayın. Peynirler ve tuzu ekleyip harmanlayın. Bezeleri unlanmış zeminde merdane ile açın. Dikdörtgen fırın kabını yağlayın. Açtığınız büyük hamuru yağlanmış kaba, kenarları dışa taşacak şekilde yayın. Hazırladığınız iç malzemeyi ekleyip üzerini küçük hamurla kapatın. Dışa sarkan hamurları içe doğru kıvırın. Sıvıyağ ve yumurta sarısını bir kapta karıştırıp hamurun üzerine sürün. Susam serpip baklava dilimleri şeklinde kesin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78035 • adı:Pazılı Börek • gönderen:susam sokağı • indirme tarihi:13.05.2024 - 09:21