



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI AÇMA BÖREK

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım demet taze soğan
1 kuru soğan
600 gram pazı
1 çorba kaşığı tereyağı
Yarım demet maydanoz ve taze nane
4 çorba kaşığı lor
Yumurta sarısı ve haşhaş

Derin bir kabın içinde unla tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyin, yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. İç malzemesi için soğanı ve pazı yapraklarını tavada 5 dakika kavurun. Yeşillikleri ince ince kıyın. Peynirle harmanlayın. Açtığınız hamuru 4 parmak genişliğinde kareler halinde kesin. İç malzemeyi yerleştirip katlayın, yağlanmış tavaya yerleştirin. Üzerine yumurta sarısı sürün, haşhaş serpin. 200 derecedeki fırında 40 dakika pişirin.



Fotoğraf "şeniz" tarafından gönderildi. 13.07.2014