



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## PAZILI BÖREK

2 su bardağı un  
1 çay bardağı su  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım demet taze soğan  
1 adet kuru soğan  
600 gram pazı  
1 çorba kaşığı yağ  
bir tutam maydonoz  
bir tutam nane  
6 çorba kaşığı lor  
2 yumurta sarısı  
Biraz 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.

---