



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI BURMALI BÖREK

Milli Eğitim Bakanlığı

4 yufka

İçi için:

1 demet pazı

1 çay bardağı pirinç

1 kahve fincanı kuru üzüm

1 soğan

2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Börek içi için; pazı ve pirinç ayrı ayrı haşlanır.

Pazının suyu sıkıp süzülür.

Kuru üzümler sıcak suda ıslatılır.

Sıvı yağ ile soğan kavrulup içine pazı, haşlanmış pirinç ve kuru üzümler eklenir.

Tuzunu ve pul biber ilave edilerek karıştırılır.

Yufkalar ikiye kesilir.

İç malzemeler koyulup rulo yapılır.

El ile büzelerek gül şekli verilir.

Üzerine sıvı yağ gezdirilip, yumurta sarısı sürülür.

180 derecede üzeri kızarana kadar pişirilir.

