



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI ÇANAK BÖREĞİ

Yarım demet pazının yaprakları
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
yarım demet nane
2 dal taze soğan
1 adet kırmızı biber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
250 gram lor peyniri
2 adet yufka
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
Yufkaların üzerine sürmek için:
1 adet yumurta sarısı

Pazı yapraklarını kaynar suya batırıp, çıkarın. Daha sonra irice doğrayıp, derin bir kaba alın. Üzerine kıyılmış maydanoz, dereotu, nane, taze soğan, kırmızı biber, rendelenmiş kaşar peyniri ve lor peyniri ilave edip, karıştırın. İçine süt, yumurta ve sıvı yağ katıp, iyice harmanlayın. Hazırladığınız iç harcı 4 eşit parçaya ayırın. Yufkaları üst üste düz bir zemine serin ve büyük bir tencere kapağı ile 4 adet yuvarlak çıkarın (üst üste koyduğunuz yufkalardan toplam 8 adet yuvarlak parça elde edeceksiniz). Kalan yufkaları da böreklerin içine kullanmak üzere bir kenara alın. 2 Kestiğiniz iki kat yuvarlak yufkayı 11 cm çapındaki yağlanmış tart kalıbının içine kenarları taşacak şekilde yerleştirin. Kalan yufka parçalarından 2-3 parça koyun ve üzerine iç harçtan yayın. Yufkanın dışa sarkan kısımlarını içe doğru pile yaparak toplayın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın (toplam 4 adet börek olacak). Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

