



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI CEVİZLİ BÖREK

1,5 yemek kaşığı margarin
3 adet yufka
1 ay bardaęı su
1 demet pazi
2 adet kuru soęan
4 kaşıık sıvıyağ
1 ay bardaęı ceviz
3 ay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı susam

Yemeklik doğranan soğanlar margarin eklenen tencereye konulur ve pembeleşinceye kadar kavurulur. İçine doğranan pazılar eklenir, tuz ilave edilir ve pazılar yumuşayıncaaya kadar pişirilir. İçine ceviz eklenip karıştırılır ve ateşten alınır. Yufkalardan biri yayılır, karıştırılan sıvıyağ ve su karışımı üzerine fırça ile sürülür. Üçe bölünen iç malzeme yufkanın üzerine serpiştirilir ve bir uçtan yuvarlamaya başlanır. Yuvarlandıktan sonra bir tepsinin ortasından başlamak üzere yuvarlak şekilde dolandır. Diğer yufkalara da aynı işlem uygulanarak tepsideki yufkaların etrafına dolandır. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir ve 190 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.