



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI ÇITIR BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

İçi için:

Yarım kilo pazı

2 adet yufka

1 su bardağı tulum peyniri

2 adet kuru soğan

Yarım çay kaşığı kuru nane

Yarım çay kaşığı kuru fesleğen

1 tatlı kaşığı tatlı kırmızı toz biber

Zeytinyağı

Sosu için:

1 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı sirke

2 yemek kaşığı yoğurt

Yarım su bardağından biraz az sıvı yağ

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

Zeytinyağı

Pazı saplarını kullanmıyoruz, dolayısı ile sadece yaprakları ince ince doğruyoruz. İki adet kuru soğanı doğrayıp zeytinyağında soteliyoruz. İçine ince ince doğradığımız pazıları ilave ediyoruz. Pazılar suyunu salıp çektikten sonra kırmızı toz tatlı biberi serpiyoruz, peynir ve baharatları ilave edip karıştırıyoruz. Yufkanın bir tanesini düz bir zemine serip üzerine sosumuzu sürüyoruz. Diğer yufkayı üzerine kapatıp ilk önce boydan ve enden kesiyoruz, sonra kestiğimiz parçaları üç eşit parçaya bölüyoruz. Harcımızı yufkaların geniş yerlerine koyup sigara böreği gibi sarıyoruz. Üzerine yumurta sarılarını sürüp önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35 dakika, üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

