



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI FIRIN BÖREĞİ

3 su bardağı un
2 su bardağı süt
3 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
3 adet yumurta
1 adet limon
1 yemek kaşığı köri
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı karabiber
400 gr pazı
2 adet kuru soğan
3 yemek kaşığı sıvı yağ
1 yemek kaşığı hardal

Krep hamuru için ayrı bir yerde 3 yumurta ile tuzu köpürene kadar çırpın. Sütü ekleyin, azar azar un katın ve boza kıvamına gelene kadar çırpın. Yanmaz tavanızı ocağınızın üstüne alın. Tavanızı 3 yemek kaşığı margarinin bir kısmıyla yağlayın. Yağınız kızdığında üzerine 1 kepçe krep hamuru dökün. Tavanızı sağa ve sola doğru kaydırarak krep hamurunuzun tavanın tamamını kaplamasını sağlayın. Kreplerinizi önlü arkalı kızartın. Köri sosu için bir limonun suyunu sıkın. İçine köriyi, hardalı, dövülmüş sarımsağı, tuzu ve karabiberi katarak çırpın. Bir tavada 3 yemek kaşığı sıvı yağ ile küp doğranmış soğanlarınızı karamelize olana kadar kısık ateşte pişirin. Yıkanmış ve ince doğranmış pazıları katın ve yüksek ateşte suyu çekilene kadar pişirin. Kreplerinizi düz bir zemine serin. İçine pazılı iç malzemeden koyun. Kenarlarını kapatıp rulo şeklinde sarın ve fırın tepsisine dizin. Üzerine köri sosu dökerek 200 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşinceye kadar pişirin.

