



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PAZILI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme:

2 ad. yufka,
600gr.pazı,
2 ad. kuru soğan (ince kıyım)
150 gr. Margarin,
60 gr. rende kaşar,
2 ad. yumurta (çirpılmış),
1 ad. Yumurta sarısı,
1 tatlı kaşığı sıvı yağ,
1 dilim limonsuyu,
tuz,
karabiber

Tarif:

Margarin yağda soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur içine kıyılmış pazı ilave edilip, 2dk. daha kavrulup soğumaya alınır. Soğuduktan sonra, tuz, karabiber, rende kaşar ilave edilip bekletilir. Yufkanın biri açılıp, üzerine çirpılmış yumurta sürülür. İkinci yufka üstüne konur. Hazırlanan pazılı harç yufkaya eşit şekilde yayıp, bir baştan bir başa dürülerek sarılır. Tepsiyeye konup, üzerine yumurta sarısı ,limon suyu, çirpıp sürülerek orta hararetili fırında 30 dk. pişirilir.