



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI BÖREK (YUFKA)

Malzemeler

5 yufka

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

3 yumurta

1 paket kabartma tozu

İçi için;

1/2 kg pazı (yapraklı kısımları)

5 çorba kaşığı sıvı yağ

2 orta boy soğan

100 gr. beyazpeynir veya lorpeyniri

1 çorba kaşığı un

Tuz

Karabiber

Ayıklanıp yıkanmış pazı yapraklarını avucumuzda iyice sıkarak suyunu süzüp doğrayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Küp doğranmış soğanları ekleyerek pembeleşene dek kavuralım. Pazı yapraklarını ekleyip 3-4 dk. diriliklerini kaybedene dek kavurmaya devam edelim. Ezilmiş peyniri, tuzu, karabiberi, unu ekleyip karıştırarak ateşten alalım. Bir kabın içinde yumurtaları, sıvı yağı, sütü, kabartma tozunu çırpılarak karıştıralım. Margarinle yağlanmış bir tepsiye ilk yufkayı kenarlarını dışa taşıtarak serelim. Üzerine fırça yardımıyla yumurtalı, sütlü harcı sürelim. İki yufkayı buruşturup aralarına ve üzerine yumurtalı sütlü harcı sürerek üst üste serelim, üzerine pazılı harcı yayalım. Kalan iki yufkayı da buruşturalım, aralarına ve üzerine sütlü yumurtalı harcı sürerek üst üste serelim. Yufkaları kare dilimler halinde keselim. İlk yufkanın dışarı taşan kenarlarını bıçakla kesip çıkaralım. Önceden ısıtılmış 220 ısı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirelim.