



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI BÖREK

2 adet yumurta
1 ay bardağı süt
2 orba kaşığı yoğurt
1 ay bardağı zeytinyağı
2 adet yufka İçine:
1 adet soğan
1 kg. pazı
1 orba kaşığı margarin
200 gr. beyaz peynir
Kırmızıbiber

Yumurta, süt, zeytinyağı ve yoğurdu çırpın, bir miktarını tepsinin her tarafına sürün. Bir yufkayı kenarları sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin. Diğere yufkayı parçalayıp yarısını üzerine koyun, yumurtalı karışımdan sürün. Doğranmış soğan ve pazıları yağda kavurun. Peynir ve kırmızıbiberi ekleyin, yufkanın üzerine yayın. Kalan yufkaları da yerleştirin. Yumurtalı karışımı sürüp yufkayı üzerine kapayın. Kalan karışımı üzerine sürüp çörekotu serpin. Fırında pişirin.