



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI BÖREK

3 adet yufka  
1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı süt  
400 gram pazı yaprağı  
100 gram beyaz peynir  
2 adet sođan

Soğanı rendeleyip elinizle ovalayın. zerine irice doğranmış pazı yapraklarını ekleyip ovalayarak yaprakları yumuşatın. Rendelenmiř peyniri de içine ekleyip i harcını hazırlayın. Yufkalardan birini tezgah üzerine yayıp süt ve yağ karışımı ile ıslatın. Yufkanın tam ortasına pazılı karışımdan koyun yanlarda kalan yufkayı üzerine kapatın. Elinizle gerdan görünümünü olacak şekilde bzdrn. Ortadan kesip tepsiye yerleştirin. Tam ortadan keserseniz yan yana uzunlamasına tepsiye koyunca 3 adet yufka bir büyük tepsiye yetiyor. Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayıp tepsiye yerleştirin. 200 derecedeki fırında üzeri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.