



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

5 adet hazır yufka
1 demet pazı
1 su bardağı iri dövülmüş ceviz içi
4 parça (200 gr.) dil peyniri
5 yumurta
1 çay bardağı süt (tercihen yarım yağlı)
1 çay bardağı yoğurt
5 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Pazıları yıkayıp süzün. Kaynar suya atıp birkaç dakika haşladıktan sonra saplarını kesin. Çukur bir kabın içinde yumurta, süt, yoğurt, zeytinyağı, bir tutam tuz ve karabiberi çırpın. Yağlanmış fırın tepsisine ilk yufkayı serin. Üzerine hazırladığınız harçtan sürün. İkinci ve yarım yufkayı da serip aynı işlemi tekrarlayın. Pazıları elinizle koparıp yufkaların üzerine yayın, doğranmış dil peynirleri ve cevizleri serpin. Kalan iki buçuk yufkayı da aynı şekilde serip her katına iç harcından sürün. Tepsiden sarkan yufkaların kenarlarını toplayıp zarf şeklinde kapatın. Kalan sütlü harcı da üzerine döküp streç folyo ile kapatın. Buzdolabında en az yarım saat beklettikten sonra, önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 45 dakika pişirin.