



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI KOL BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

Hamur için:

2 yumurta

Yarım su bardağı su

Yarım çay bardağı + 4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı tuz

3,5 su bardağı un

1 tepeleme yemek kaşığı tereyağı

Harç için:

500 gram pazı

1 iri kuru soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

Karabiber

Pul biber

Üstü için:

1 adet yumurta sarısı

Susam

Oda sıcaklığındaki yumurtaları, yoğurdu, 3 su bardağı unu, tuzu, yarım çay bardağı zeytinyağını ve suyu derin bir kapta yoğurun. Hamur ele yapışır durumdaysa biraz daha un ekleyin ve yoğurun. 10 bezeye ayırın, üzerine bez örtüp 30 dakika dinlendirin.

Bu arada soğanı diş diş doğrayın. Pazıları yıkayıp sularını süzüp ince kıyın. Tavaya zeytinyağını alıp kızdırın.

Kısık ateşte soğanı 5-7 dakika kadar karıştırarak kavurun. Pazıları ekleyip suyunu salıp çekinceye kadar arada harmanlayarak pişirin. Baharatları damak tadınıza uygun miktarda ekleyin. Tavayı ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tereyağını eritin, içine 4 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Fırın tepsisini yağlayın. Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Hamur bezelerini unlanmış tezgahta servis tabağından biraz büyük olacak şekilde ince ince açın. Yarısına yağ sürün. Diğer yarıyı üzerine katlayarak yarım ay şekli elde edin. Geniş tarafına pazılı harçtan koyun. Rulo şeklinde sarın ve tepsiye dizin. Diğer bezeleri de aynı şekilde hazırlayın.

Böreklerin üstüne yumurta sarısını sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar yani 35-40 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:141255 • adı:Pazılı Kol Böreği • gönderen:ercan kaftan • indirme tarihi:22.05.2024 - 18:03