



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI KOLAY BÖREK

2 adet yumurta,
1 çay bardağı süt,
2 çorba kaşığı yoğurt,
1 çay bardağı zeytinyağı,
2 adet yufka.

İçine:

1 adet soğan,
1 kg. pazı,
1 çorba kaşığı margarin,
200 gram beyaz peynir,
kırmızıbiber.

Üzerine:

Çörekotu

Öncelikle 2 adet yumurta, 1 çay bardağı süt, 1 çay bardağı zeytinyağı ve 2 çorba kaşığı yoğurdu derin bir kaptan iyice çırpın. Hazırladığınız bu karışımın bir miktarını orta boy fırın tepsisinin her tarafına sürün.

Yufkanın bir tanesini kenarları dışarıda kalacak biçimde tepsiye yerleştirin. Diğer yufkayı parçalayın. Yarısından azını tepsiye yaydığınız yufkanın üzerine koyun. Üzerine yumurtalı karışımdan sürün. Bu arada pazılı karışımı hazırlayın.

Bunun için pazıları yıkayıp doğrayın. Margarini tavaya alıp eritin. Küçük doğranmış soğanla, pazıları yağda çevirerek kavurun. Pazılar pişince tencereyi ocaktan alın. Peynir ve kırmızıbiberi ekleyip karıştırın. Yufkanın üzerine pazılı harcı yayın. Kalan parçalanmış yufkaları da yerleştirin.

Tekrar yumurtalı karışımı sürüp, kenarları sarkan yufkayı içe doğru kapayın. Kalan karışımı da üzerine sürün. Çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 190 derecelik fırında 40 dakika pişirin. Ilıdıktan sonra dilimleyerek servis yapın.

[ML® Pazılı Börek için tıklayın](#)