



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAZILI PANCARLI KOL BÖREĞİ

Hamur için:

4.5 su bardağı un

2 çay bardağı su

2 adet yumurta

100 gr yumuşamış margarin

1 adet kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 demet pazı

1 demet pancar

4 adet büyük boy soğan

3 yemek kaşığı salça

Yarım çaybardağı sıvı yağ

1 çay kaşığı tuz, kırmızı biber

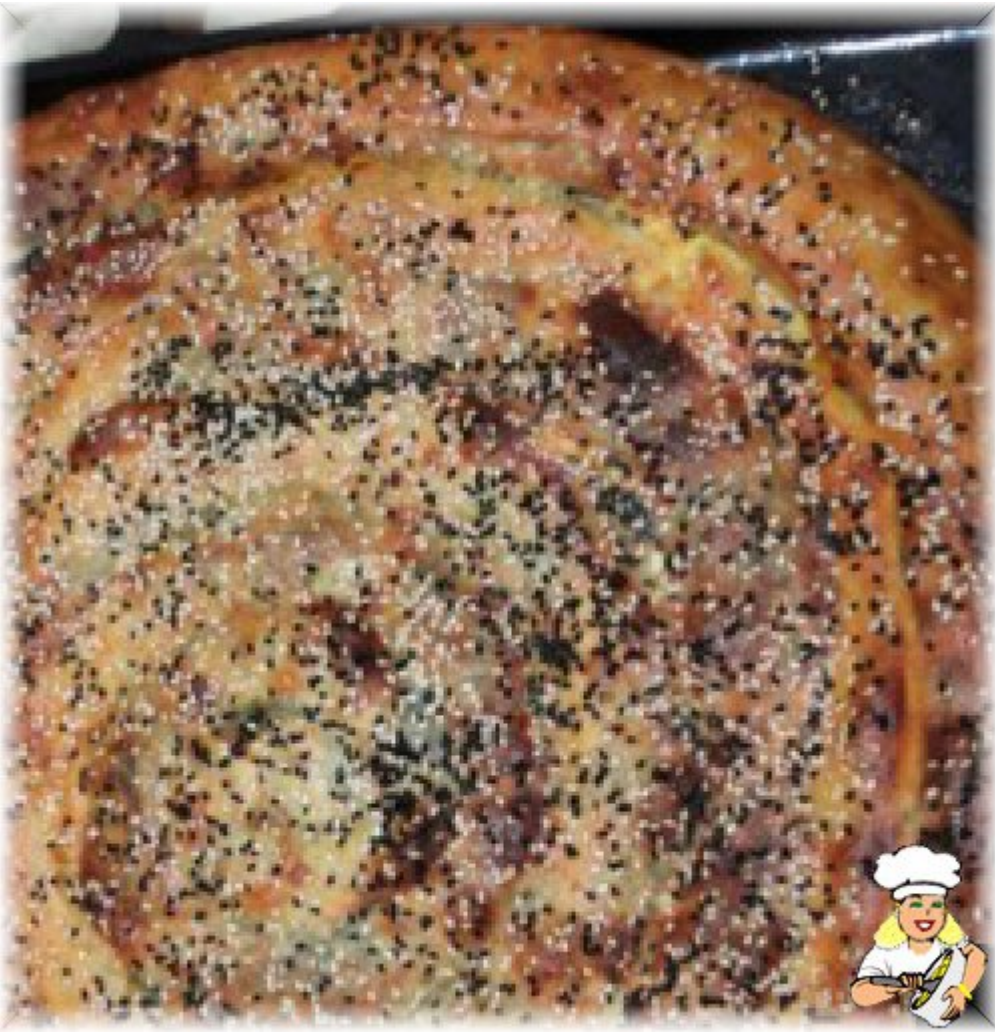
Yufkanın sosu için:

1 adet yumurta

5 yemek kaşığı yoğurt

Yarım çay bardağı su

Hamuru yoğurup dinlendirelim Pazi ve pancarı sıcak suda 2-3 dakika bekletin ve suyunu sıkın. Kavurduğunuz soğanların içine salçayı koyun sonrada haşladığınız yeşillikleri, tuzu ve baharatını ekleyin. Soğuması için bekleyin . Hamuru da 1 saat kadar bekletirseniz açmanız daha kolay olur. Yufkaların üzerine malzemeyi koymadan önce eğer yumuşak olmasını istiyorsanız 1 adet yumurta ve yoğurt karışımından fırça yardımıyla sürün. Eğer sert seviyorsanız yufkaya sadece sıvı yağ sürün. Yufkanın kenar kısmına değil komple her yerine hem sosu hemde malzemeleri sürüp kıvırın. En son olarak böreğin üzerine yoğurtlu sosu yada sadece yumurtanın sarısı ve sıvı yağ sürebilirsiniz. Ben yumurtalı yoğurtlu sosu üzerine sürdüm . 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.



---

© lezzetler.com tarif no:103917 • adı:Pazılı Pancarlı Kol Böreği • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:38