



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI SIRALANMIŞ BÖREK

50 gr sıvı yağ
1 çay bardağı su
3 adet yufka
1 demet taze soğan
1 demet maydonoz
1 demet pazı
Karabiber
Tuz
Nane

Yağı ve suyu bir kaptaki karıştırın.

Yufkaların arasına bu karışımdan sürerek üst üste koyun.

Bir tavada ince kıyılmış taze soğanı yağda kavurun. Üzerine ince kıyılmış maydanozu ve pazıyı ekleyip karıştırın.

Baharatları ekleyip 5 dak daha pişirin.

Karışımı soğutup yufkanın üzerine ince bir şekilde kaşıkla sürün.

Yufkayı kenarlarından ortasına doğru iki taraftan rulo olacak şekilde katlayın ortada birleşsin.

İki ruloyu ortadan keserek ayırın.

Bir parmak kalınlığında yuvarlaklar kesip yağlanmış tepsiye dizin.

Önceden ısınmış fırında 15 dakika pişirip servis yapın.

