



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI TEPSE BÖREĞİ

Malzeme:

1 demet pazı

3 adet yufka

1 adet soğan

1 su bardağı süt

1 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

2 adet yumurta

Pazıları yıkayıp süzdükten sonra ince ince kıyın. Soğanı soyup kıyın. 1 çorba kaşığı sıvıyağını tavada ısıtın. Soğanı ekleyip kısık ateşte renkleri değişinceye kadar kavurun. Kıyılmış pazıları ilave ederek yaklaşık 10 dakika kadar kavurun. Tuz ve karabiberini ilave ederek tatlandırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Süt, kalan sıvıyağ ve yumurtaları çukur bir kasede çırpın. Yağlanmış fırın tepsisinin üzerine bir adet yufkayı serin. Pazı kavurmasının yarısını yufkanın üzerine eşit olarak yayın. Üzerine sütlü karışımın yarısını dökün. İkinci yufkayı da karışımın üzerine yayıp tekrar aynı işlemi uygulayın. Son yufkayı da üzerine yayın ve kalan sütlü karışımdan dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından alın, dilimleyip ılık olarak servis yapın.
