



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI TEPİSİ BÖREĞİ

- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 su bardağı ılık su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 4 su bardağı un
- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 yemek kaşığı tahin
- 1 soğan
- 1 demet pazı
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı pul biber
- 1 yemek kaşığı ayçiçeği yağı
- 1 yumurta sarısı

Pazılı tepsi böreği: Mayayı şekerle birlikte karıştırıp 10 dakika ılık suda bekletin. Daha sonra tuz ve unu azar azar ilave edip açılabilir kıvamda bir hamur elde edin. Margarinı küçük bir tavada eritin. Ocaktan alıp 2 yemek kaşığı tahini ilave ederek iyice karıştırın. Tahinin erimesini sağlayın. Hamuru üç eşit parçaya ayırın. Unladığınız tezgahta oklava ile açın. Üzerine margarin, tahini sürüp rulo şeklinde sarıp kendi etrafında döndürün. Diğer iki hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Buzdolabına alıp 20 dakika bekletin. İç harcı için, soğanı yemeklik doğrayıp ayçiçeği yağında soteleyin. Pazu yapraklarını elinizle bölerek soğana ilave edip kavurun. Ocaktan almadan önce kırmızı pul biberi ilave edin. Hamurları üç eşit parçaya ayırın. Unladığınız tezgahta oklava ile açın. Hamuru yağladığınız tepsiye yayın. Üzerine iç harcın yarısını yayın. İkinci hamuru da açıp harcın üzerine kapatın. Kalan harcı üzerine yayıp, diğer hamuru açarak üzerini kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Bıçakla kareler kesin. 200 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkarıp ılık servis yapın.