



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI VE CEVİZLİ AÇMA BÖREK

2 su bardağı un
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
¾ su bardağı su
Yarım paket Pakmaya Karbonat
Pazılı karışım için:
2 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet büyük boy soğan
1 kg pazı
1 demet kıyılmış maydanoz
300 gr lor peyniri
100 gr orta yağlı beyaz peynir
Tuz
Karabiber
100 gr iri çekilmiş ceviz içi
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı zeytinyağı

Unu eleyin, tuzunu ve Pakmaya Karbonatı ekleyip harmanlayın. Suyu ve zeytinyağını ilave edin. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin.

Pazılı karışım için soğanı ay şeklinde doğrayın ve sıvıyağ ile birlikte kavurun. Cevizleri ekleyin, birkaç dakika daha kavurun. Çok ince kıyılmış, tuzla ovulduktan sonra suyu iyice süzölmüş pazıları ekleyin. 10 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın. Bir tutam tuzu, ufalanmış beyaz peyniri, lor peynirini, kıyılmış maydanozu ve karabiberi ilave edip tatlandırın.

Dinlendirmiş olduğunuz hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı un serpilmiş tezgahın üzerinde oklava yardımı ile hazır yufka inceliğinde açın. Her yufkanın üzerine fırça yardımı ile zeytinyağı sürün. Yarım ay şeklinde kesip hamurun uzun kenarına ıspanaklı karışımdan yayın. Rulo şekline getirin, yağlanmış küçük boy bir fırın tepsisine yerleştirin. Yufkalar tamamlanınca üzerlerine önce zeytinyağı sonra da yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak veya ılık servis yapın.



