



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAZILI VE LORLU BÖREK

4 adet hazır yufka  
1 ay bardağı su  
1 ay bardağı sıvı yağ  
İçi için:  
1 demet pazı  
1 adet soğan  
200 gr lor peyniri  
1 yumurta

İçi için; iyice yıkanıp süzöldökten sonra doğranmış pazı, rendelenmiş soğan, lor peyniri ve yumurtayı karıştırın. Yufkaların iki tanesinin arasına yağ ve sulu karışımından fırça yardımıyla sürün. Fırın tepsisine dışarıda sarkan yufkaları içeri doğru bözerek yerleştirin. Üzerine pazılı karışımı yayın. İki yufkaya da aynı şekilde yağlı ve sulu karışım da ıslatarak pazılı karışımın üzerine yayın. Kalan yağlı karışımı da yufkaların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Dilimleyerek servise sunun.