



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI YOĞURTLU BÖREK

2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağı
2 yumurta
2 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı tuz
1 kilo pazı
1 soğan

Pazıları bol suda yıkayıp süzün. Yaprak kısımlarını ince ince kıyın. Rendelenmiş soğanla beraber karıştırıp bir kenarda bekletin. Bu arada derin bir kabın içinde yumurta, yoğurt ve sıvıyağı iyice çırpın. Üzerine unu, karbonatı ve tuzu da ekleyip karıştırın. Yumuşak bir karışım olan bu harcın yarısını fırın kabına döküp üzerine de pazılı harcı döşeyin. Kalan yoğurtlu karışımı da pazıların üzerine kapatacak şekilde dökün. 200 derecedeki fırında 35 dakika kadar pişirin. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.