



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAZILI YOĞURTLU BÖREK

Hamuru için:

- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 3 çorba kaşığı sirke
- 1 su bardağı süt
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı tuz
- 3- 4 su bardağı un

İçi için:

- 1,5 kilo pazı yaprakları
- 1 bağ teze soğan
- 200 gram beyaz peynir
- 1 adet soğan
- 1 çay kaşığı tuz
- Yarım çay bardağı zeytinyağı

Öncelikle derin bir kabın içine sütü döküp üzerine yağ, sirkeyi, yumurtayı, yoğurdu ve tuzu ekleyip karıştırın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. İçi içinde yıkanmış pazı yaprakları kıyıp içine rendelenmiş soğanı ve peyniri ilave edin. Taze soğanı da ince ince kıyıp fazla suyunu sıkıp ispanağın üzerine ekleyin. Hamuru oldukça ince bir şekilde yağlanmış tepsiye yerleştirin. Üzerini kaplamak için hamurdan biraz ayırın. Pazılı harcı bolca sürün. Üstünü hamurla kapatın. 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip çıkartın.