



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI YUVARLAMA BÖREK

4 su bardağı un
1 yumurta
50 gram tereyağı
Yarım paket kabartma tozu
1 su bardağı ılık su
Tuz
İç malzeme:
125 gr tereyağı
1 demet pazı
1 adet soğan
1 kahve fincanı sıvıyağ
Tuz

Unu hamur yoğurma kabına eleyip yumurta, tuz, kabartma tozu ve ılık su ekleyerek karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edin.

Pazı yapraklarını yıkayıp sap kısımlarını kesin kaynar tuzlu suda birkaç dakika bekletip süzgece alın.

Hamuru unlanmış zeminde merdane ile 2-3 mm kalınlığında açın 125 gr tereyağını eritip ılıtın hamurun üzerine fırça yardımıyla sürün.

Soğanı ince kıyın sıvıyağı tavada kızdırıp soğanı pembeleştirin tuz ilave edip karıştırın.

Hamurun üzerini pazı yapaklarıyla kaplayın, kavrulmuş soğanı yayıp hamuru rulo şeklinde sarın, folyaya sarıp buzdolabında 20 dakika bekletin. Hamuru folyodan çıkarıp keskin bir bıçakla 1 cm kalınlığında dilimleyin.

Dilimleri yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizip önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pembeleşene kadar pişirin, sıcak veya soğuk olarak servis yapın.