



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ BÖREK

Emine Beder

Yarım demet pazı
Yarım kahve fincanı sıvıyağ (pazıları kavurmak için]
1 adet iri soğan
2 adet yufka
1/4 çay bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı süt
Tuz

Öncelikle pazıları ayıklayıp iyice yıkayalım, iki avucumuzda pazı yapraklarını iyice sıkarak suyunu süzdürelim. Ardından tel süzgece koyup fazla suyu süzdürelim. Yarım kahve fincanı sıvıyağda önce pazıların saplı kısımlarını ve doğranmış soğanı 3-4 dakika kavuralım. Ardından pazıların yapraklı kısımlarını ilave edip, kavuralım. Ateşten almadan 1 dakika önce tuzunu ayarlayalım ve soğumaya bırakalım. Yufkayı serelim; üzerine sıvıyağ sürerim. Yufkayı köşeli küçük bir tepsiye alalım. Yufkanın karşılıklı kenarlarını, kat yerlerine de sıvıyağ sürerek, bohça gibi kapatalım. İkinci yufkayı da aynı şekilde yağlayarak aynı tepsiye alalım. Bohça şeklinde katlanmış ve üst üste serdiğimiz 2 yufkayı, 230 derece fırında, yufkaların altı üstü kızarana dek pişirelim. Fırından alır almaz soğuk sütü yufkaların üzerine gezdirelim. Söndürülmüş ama sıcaklığını henüz kaybetmemiş fırında 5 dakika kadar bekletip, yufkaların sütü emmesini sağlayalım. Fırından çıkarıp, yumuşamış yufkaların bir kenarına pazılı içi yayalım ve rulo yaparak saralım. Dilimleyerek servis yapalım.

