



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

PAZILI BÖREK



3 adet hazır yufka
2 su bardađı süt
1 ay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
İçi için:
1 demet pazı
1 su bardađı ezilmiř beyaz peynir
zeri için:
1 orba kaşığı susam

- # Pazı yıkanır, çok ince kıyılır. Beyaz peynirle karıştırılır.
- # Yufkalar st üste tezgaha serilir. Sigara böređi yapında olduđu gibi üçgen 8 parçaya kesilir.
- # Yumurta, süt ve zeytinyağı karıştırılır.
- # İlk yufka alınır, üzerine yağlı karışım sürülür ve ikinci yufka üzerine konur.
- # Yufkanın geniş kenarına pazılı i konur, önce sağdan ve soladan katlanır, sonra rulo yapılır.
- # Börekler yağlanmış tepsiye dizilir. zerine artan yağlı karışım sürülür, susam serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Pazının sapları da çok ince doğramak koşuluyla kullanılabilir.