



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Pazılı Börek

Pazılı Börek



3 ədəd hazır kövrək
2 su stəkanı süd
1 çay stəkanı zeytunyağı
1 ədəd yumurta
İçə üçün:
1 dəstə pazı
1 su stəkanı əzilmiş ağ pendir
Üzəri üçün:
1 çorba qaşığı suysam

- # Pazı yuyunur, çox incə qıyılır. Ağ pendirle qarışdırılır.
- # Kövrəklər üst üstə dəzgaha sərilər. Siqaret böreği quruluşunda olduğu kimi üçbucaq 8 parçaya kəsilər.
- # Yumurta, süd və zeytunyağı qarışdırılır.
- # İlk kövrək alınır, üzərinə yağlı qarışıq sürtülər və ikinci kövrək üzərinə qoyular.
- # Kövrəyin geniş kənarına pazılı iç qoyular, əvvəl sağdan və soldan qatlanar, sonra rulo edilir.
- # Börekler yağlanmış nimçəyə düzülər. Üzərinə artan yağlı qarışıq sürtülər, suysam səpilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 180 dərəcə sobada qızarana qədər bişirilər.

Qeyd: Pazının sapları da çox incə doğramaq şərtiylə istifadə edilə bilər.