

Mısır Unlu Paz Böreği

Toplam 72 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 41 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

Açılış 5/10

Zonguldak usulü mısır unlu paz böreği, ince yufka pazı ve peynirle buluşturarak kıtır hafif ve çaylı bir börek yapar.

Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 250 gr Pazı
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Mısır unu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılış

- Pazı yufka kalırsapları ve yaprakları doğrayın.
- Soğan yağda 5 dakika kavurun, pazı ekleyip 4 dakika söndürün.
- Mısır unu, su, tuz ve yoğurtla akışkan börek harcı hazırlayın.
- Pazı harcını mısır unlu karışım katı ve yağlanmış tepsiye yayın.
- 190°C fırında 22 dakika pişirin, üstü kızarmadık kesmeyin ki içi dağılmasın.
- Böreği 10 dakika dinlendirin ve dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Pazın buyunu tavada 4 dakika çektiirmek böreğin tabanını kurutur.

SERVİS ÖNERİSİ

Böreği 11 yerin, yanına mayran ve domates dilimleri koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt