

Artvin Pazı İslama Börek

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~228 kcal

Açılış 5/10

Artvin pazı İslama Börek, yufka pazı ve sütlü harçla buluşturarak dağ sofraları yumuşak içli ve kızzaran yüzeyli bir fırın sunar.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 1 demet Pazı
- 1 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

- Hamur veya yufka tezgaha alıp iç malzemeleri ince doğrayın.
- İç harcını yemek kaşığı zeytinyağıyla 5 dakika orta ateşte çevirip soğutun.
- Hamuru porsiyonlara ayırın kenarları kurumadan örtülü bekletin.
- Parçaları harc paylaşarak kenarları çılmayacak biçimde kapatın.
- Üstüne yumurta sürüp önceden ısıtılmış fırında 15-20 dakika kadar pişirin.
- Fırından çıkınca 5 dakika dinlendirin, hamur yırtılmadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufka boşlarken her kat için 1 slatmal böreğin orta kısmını kumu kalmasını önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Böreği 11 suyunun, yanına ayran ve salata koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta