

# Pazı Peynirli Pasty

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 5/10

İngiltere usulü pazı peynirli pasty, gevrek hamuru pazı ve cheddarla buluşturarak güçlü bir fırın yapıyor.

## Malzemeler

- 8 adet Milföy hamuru
- 1 demet Pazı
- 100 gr Cheddar
- 1 adet Soğan
- 1 adet Yumurta sarısı
- 0.5 çay kaşığı Karabiber

## Yapılışı

1. Pazıyı küçük parçalara ayırıp doğrayın ve peynirle karıştırılmadan önce suyunu süzün.
2. Pazı parçalarını yağda 3 dakika pişirin, yaprakları ekleyip 2 dakika söndürün.
3. Soğuyan pazıyı peynir ve karabiberle karıştırın.
4. Hamuru yuvarlak açın, harcı koyup yarımını kapatın.
5. Kenarları sıkıca bastırın ve üstüne küçük buhar kesikleri açın.
6. Pastyleri 190°C fırında 28 dakika pişirin, buhar çıkmazsa hamur çatlar.

### PÜF NOKTASI

Pazıyı avada kısasöndürmek için harcın hamuru 1 saat masazı azaltın.

### SERVİS ÖNERİSİ

Pazı peynirli pasty'leri sıcak dizi cheddar ve pazı dolgusu kenardan görünecek şekilde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta