

# Mısır Unlu Paz Böreği

Toplam 40 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 22 dk

6 kişilik

Orta

~268 kcal

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

## Malzemeler

- 4 adet Yufka
- 250 gr Paz
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Mısır unu

## Yapılışı

- Yufka malzemesini tezgaha alıp ç harc karıştırın.
- Paz ve Paz malzemelerini içe karıştırın.
- Pazı ç harcın hamurun ortasına yayıp kenarları kapatın.
- Yufka yemeği 190°C fırında 20-24 dakika pişirin.
- Yufka pişer pişmez sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pazın tuzunu tavada 4 dakika çektiirmek böreğin tabanını kuru tutar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Böreği 11lerin, yanına ayran ve domates dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt