

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 nı yumuşak içli ve kızzaran yüzeyli bir fırın işi sunar.

Malzemeler

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

Yapılışı

- Pazıyı önce doğrayıp tavada 4-5 dakika soteleyin.
- Süt ve yumurtayı çırparak slatma sosu hazırlayın.
- Yufkaları soslayıp pazı harçla kat kat tepsiye yerleştirin.
- Böreği önceden 180°C ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirin.
- Böreği dilimleyip hafif ılıtılıp servise servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları soslarken her kat için slatma böreğin ortasına 1 cm kalmasını kontrol edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Böreği ılık sunun, yanına ayran ve salata koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta