

# Peynirli Pazı Tava Böreği

Toplam 28 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 5/10

Balıksız peynirli pazı tava böreği, ince yufka pazı ve beyaz peynirle tavada kızartılarak yumuşak içli ve kahvaltılık lokma verir.

## Malzemeler

- 2 adet Yufka
- 150 gr Pazı
- 150 gr Beyaz peynir
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

- Yufka malzemesini tezgaha serip açın.
- Yufka ve Pazı malzemelerini tavada birlikte çevirin.
- Yufka ve Pazı karışımını tavada 4-5 dakika pişirip toparlayın.
- Yufka tabanını süre daha ısın.
- Yufkaları kahvaltılık dilimleyip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pazının tuzunu sıcak kullanmak böreğin tabanını kurutur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Böreği sıcak sunun, yanına çay ve domates dilimleri koyun.

## Alerjenler

Gluten

Süt