

Pazili Acma Borek

Malzemeler

1 cay bardagi sivi yag,
1 cay bardagi sut,
2 yumurta,
1 cay kasigi tuz,
alabildigi kadar un(kulak memesi kivaminda hamur elde edilecek)
ICI ICIN MALZEMELER;
3 bag pazi(haslanmis),
1 su bardagi pirinc(haslanmis),
1 tatli kasigi karabiber,
1 tatli kasigi pul biber,
1 buyuk sogan.

Yapilisi

Siviyagda soganlar kavrulunca uzerine haslanmis ve ince dogranmis pazilar ve diger malzemeler eklenerek kavrulur.6-7 dakika. Hazirlanan kulak memesi kivamindaki hamuru,ceviz buyuklugunde bezelere ayirarak,orta boy yufka acilir ve icine haslanmis,ve diger malzemelerle kavrularak eklenmis pirinci yufkanin her tarafina dagitarak rulo sekli verilir ve 10 cm genisliginde kesilerek tepsiye yerlestirilir.uzerine yumurta surulerek 180 derece firinda 25-30 dakika pisirilir.