

Pazili Milfoylar Borek

Malzemeler

1 paket milfoylar hamuru
1 demet pazil
2 adet kizlenmis kirmizi biber
1 yemek kasigi sivi yag
tuz, karabiber, kirmizi pulbiber
Uzerine;
yumurta sarisi, istege gore yuvarlak dilimlenmis sucuk

Yapilisi

Milfoylar hamurlari buzunun cozulmesi icin oda sicakliginda bekletilir.
Pazilar yikanip, sicak suda cok az haslanir ve yemeklik olarak dogranir. (Isterseniz cig halde iken dograyip da kavurabilirsiniz) Kizlenmis biberler dilimlenir ve pazilarla birlikte sivi yagda sote yapilir. Tuz ve baharatlarla tatlandirilip sogumaya birakilir.
. Ortalarına ic malzeme paylastirilir. Uzerine yumurta sarisi surulur ve derseniz ortasına sucuk dilimleri yerlestirilir. Onceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarıncaya kadar pisirilir ve servise sunulur.ellerimize saglik