



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Mısır Unlu Pazılı Börek



Süre: 1 Saat 20 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 35 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 45 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8 kişilik

Malzemeler:

- Hamur için 1,5 su bardağı mısır unu
- 1,5 su bardağı buğday unu
- 1 yumurta
- ½ su bardağı yoğurt
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- ½ su bardağı ılık su
- 1 paket kabartma tozu ve 1 çay kaşığı tuz
- İç için 1 bağ pazı, ince kıyılmış
- 1 kuru soğan, küçük doğranmış
- 150 g beyaz peynir, ufalanmış
- 1 yemek kaşığı sıvı yağ ve karabiber
- Üzeri için 1 yumurta sarısı

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Buğday/gluten, yumurta ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Fırını 180°C alt-üst ayarda ısıtın. Pazı yapraklarını yıkayıp tamamen süzdürün; kalın sapları ince doğrayın. Beyaz peyniri ufalayın. Yaklaşık 24 cm çapında veya küçük dikdörtgen fırın kabını yağlayın.

Yapılışı:

1. Pazılı içi pişirin:

- Tavada yağı ısıtıp soğanı yumuşatın. Önce pazı saplarını, 2 dakika sonra yaprakları ekleyin.
- Pazı suyunu salıp tekrar çekene kadar orta ateşte karıştırın. Ocağı kapatıp ılınca peyniri ve karabiberi ekleyin; sıcak iç peynirin eriyip sulanmasına neden olabilir.

2. Mısır unlu hamuru hazırlayın:



- Mısır unu, buğday unu, kabartma tozu ve tuzu kapta karıştırın. Yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve ılık suyu ekleyip yumuşak, kaşıkla yayılabilen bir hamur elde edin.
- Hamur çok sertse bir yemek kaşığı su ekleyin; cıvıksa az buğday unu ilave edin. Mısır unu suyu bekledikçe çekeceğinden 5 dakika dinlendirin.

3. Böreği katlayın:

- Hamurun yarısını kabın tabanına ıslak kaşığın tersiyle yayın. Pazılı içi kenarlara kadar dağıtın.
- Kalan hamuru parçalar hâlinde üzerine koyup spatulayla ince bir tabaka gibi yayın. Yumurta sarısını üstüne sürün.

4. Fırında pişirin:

- 180°C fırında üzeri kızarana ve ortası setleşene kadar 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkarınca kesmeden önce 15 dakika dinlendirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Üst yüzey altın rengi, iç hamur ise kesildiğinde nemli ama çiğ görünmeyecek şekilde pişmiş olmalıdır. Pazı içini tavada suyunu çektiirmek tabanın ıslanmasını önler.

Saklama:

Böreği soğuduktan sonra kapalı kapta buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Yeniden ısıtırken fırın veya tavayı tercih edin; mikrodalga mısır unlu üstü yumuşatır.

>> **İpucu:** Hamuru çok ince yaymak yerine alt ve üst katmanı eşit tutun; mısır unu fırında buğday unu gibi esnemez ve kalın katman daha iyi dilimlenir.