



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTIRMALI YUFKA BÖREĞİ

5 yufka
1 kase peynir
1 paket galeta unu
1 yumurta
Yarım su bardağı süt
4 kaşık yoğurt
İsteğinize göre yarım dilim kalınlığında pastırma

Taze yufkalarımızı üst üste koyarak herbirini aynı anda 8 eşit parçaya bölerek üçgen şeklini almasını sağlıyoruz. İç sosumuz için hazırlanan tüm malzemeleri karıştırıp elde çırpıp üçgen yufkalarımızın içine fırça ile yarım kaşık koyarak sürüyoruz. Peynirimizden 1 tatlı kaşığı alıp yufkamızın arasına koyup üzerine ince ince kesilmiş pastırma dilimlerinden 1 ince dilimini alıp sigara böreği gibi sarıyoruz. Galeta ununa arkalı önlü bulayıp kızartılması için kızgın yağa atıyoruz. kızaran börekler servise hazırdır.