



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BÖREK

5 dilim pastırma
3 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
1 kaşık margarin
2 şer kaşık kuşüzümü ve fıstık
2 çay bardağı pirinç
1 çorba kaşığı karabiber pulbiber tuz
1 adet soğan

İÇİ için bir tencereye tereyağını alın ve dolmalık fıstığı kavurun. Kuşüzümünü ekleyip, kavurmaya devam edin. Yıkanmış pirinci katın ve 2 dakika daha kavurun. Üzerini 1 parmak geçecek kadar su ekleyin. Tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte 20 dakika pişirin. Ayrı bir tencerede yemeklik doğranmış soğanı zeytinyağında kavurun. İnce kıyılmış pastırmayı ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun. Pastırmalı karışımı pilava katın. Tuz, karabiber ve pulbiber ekleyip karıştırın. Soğuması için bir kenara alın. Yufkaları düz bir zemine serin ve üzerine zeytinyağı sürün. Ortadan ikiye kesin ve toplam 4 parça yufka elde edin. Yufkanın düz tarafına pastırmalı iç harçtan 4-5 çorba kaşığı yayın. Yufkayı rulo yapıp sonra gül şeklinde sarın ve yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Diğer yufka parçalarını da aynı şekilde hazırlayın ve tepsideki yufkanın etrafına sarın. Üzerine zeytinyağı sürüp önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.