



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PASTIRMALI HAZIR YUFKA BÖREĞİ

4-5 dilim pastırma
3 adet yufka
1 ay bardağı zeytinyağı İçi için:
1 orba kaşığı tereyağı
2'şer çorba kaşığı dolmalık fıstık ve kuş üzümü
Karabiber
2 ay bardağı pirinç
Tuz
1 adet soğan
Pul biber
1 orba kaşığı zeytinyağı

Dolmalık fıstığı yağda kavurun. Kuş üzümünü ve pirinci ekleyip 2 dakika daha kavurun. Üzerini geçecek kadar su ekleyip 20 dakika pişirin. Soğanı kavurun. Kıyılmış pastırmayı ekleyin ve 1-2 dakika daha kavurun ve pilava katın. Tuz, karabiber ve pul biber ekleyip karıştırın. Yufkaları ortadan ikiye bölüp zeytinyağı sürün. Düz tarafına harçtan koyup rulo yapın. Üzerine zeytinyağı sürüp 200 derece fırında pişirin.