



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BÖREK (KAYSERİ)

3 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
10-12 dilim pastırma
üzeri için; örekotu

Öncelikle böreğın sıvı kısmı hazırlanır, yoğurt sıvıyağ ve yumurtanın beyazı karıştırılır. İlk yufka tezgaha serilir, yoğurtlu karışım sürölür, üzerine 2. yufka serilir, gene yoğurtlu karışım sürölür, 3. yufka da serilip üzerine yoğurtlu karışım sürölür. Sigara böreğinde olduğu gibi, üçgen olarak 12 eşit parçaya kesilir, kenarına pastırma konur, sağdan ve soldan katlanarak 2 parmak kalınlığında gevşek rulolar şeklinde sarılır, yağlanmış fırın tepsisine börekler dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürölüp, çörek otu serpilir. 190 derece fırında pembe renkte pişirilir.