



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BÖREK

2 adet yufka
12 dilim pastırma
2 yemek kaşığı margarin
6 dilim kaşar peyniri
3 adet orta boy domates
2 adet sivri biber
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı yoğurt
1 su bardağı galeta unu
250 gr kızartma yağı

Sivri biberler ince ince dilimlenerek yağda öldürülür. Üzerine rendelenmiş domatesler ilave edilerek, domatesler suyunu çekene kadar pişirilir.

Bu arada pişen pastırmalar da küçük küçük didiklenerek karışımın üzerine eklenir ve yağda iyice çevrilir.

Yufka düz bir zemin üzerine serilir.

Ayrı bir kapta 1 yumurtanın sarısı, 2 kaşık yoğurt ve 2 kaşık yağ karıştırılarak yufkanın üzerine sürülür ve diğer yufka da üzerine kapatılır.

Bütün olan yufka 6 eşit parçaya ayrılarak, her bir üçgenin geniş olan kenarına pastırmalı harçtan, onun üzerine de bir tutam kaşar peyniri rendesi konularak, kalın bir sigara böreği sarar gibi sarılır.

İyice çırpılmış yumurtanın akına batırılarak galeta ununa bulanır.

Kızgın yağda, ancak çok harlı olmayan bir ateşte, içindeki kaşar eriyecek şekilde ve altın görünümünü alana kadar yavaş yavaş kızartılır.

Sıcak olarak servis edilir.

