



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BÖREK

- 100 gr. pastırma
- 2 adet domates
- 2 adet sivri biber
- 1/2 demet maydanoz
- 1/2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 2 adet yumurta
- 4 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 adet yufka

Pastırma, biber ve maydanozları ince kıyın, küp doğranmış domates ve kaşar peyniriyle karıştırın. Bir kaptaki yoğurt, yumurta ve sıvı yağı çırpın. Yufkayı 8 üçgen parçaya kesin. Üzerlerine yoğurtlu karışımdan sürüp geniş ucuna pastırmalı karışımdan koyun ve gevşekçe sarın. Onların da üzerlerine kalan yoğurtlu harcı sürüp çörek otu serpin. 190 derece fırında 15 dakika pişirin.



Fotoğraf "lezzet doktoru" tarafından gönderildi. 23.12.2014