



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI RULO BÖREK

- 50 Gr Sana Hamurışı
- 1,5 Su Bardağı rende kaşar
- 2 Yemek Kaşığı zeytinyağı
- 2 Yemek Kaşığı labne peynir
- 1 Fiske susam ve çörekotu
- 1 Adet yumurta sarısı
- 2 Çay Bardağı su
- 1 Kase YEŞİL BİBER
- 3 Adet yufka
- 1 Paket pastırma

Yufkaları 8 eşit üçgen parçaya bölüyoruz. Margarinı eritiyoruz üzerine suyu ilave ediyoruz ve biraz kaynatıyoruz. Labne peyniri ve rende kaşarı karıştırıyoruz. Üçgen yufkanın üzerine yağlı suyu bir fırça yardımıyla sürüyoruz. Bir dilim pastırma, bir tatlı kaşığı peynir ve bir tatlı kaşığı doğranmış yeşil biberi yufkanın geniş tarafına koyup sigara böreği gibi sarıyoruz. Yağlanmış veya fırın kağıdı serilmiş tepsiye dizdiğimiz böreklerin üzerine iki yemek kaşığı zeytinyağı ile çırpılmış yumurta sarısını sürüyoruz. Susam ve çörek otunu da serpiyoruz. 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişiriyoruz.