



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE KURU DOMATESLİ KOKTEYL BÖREK

3 yufka
50 gr pastırma
5 parça kuru domates
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 sivri biber
Kızartmak için ayçiçek yağı

Yufkaları üst üste tezgaha yayın ve 16 eşit parçaya bölün. Pastirmaları ve kuru domatesleri küçük parçalar şeklinde doğrayın. Sivri biberin çekirdeklerini çıkarıp kıyın. Kaşar peyniri ve doğranmış tüm malzemeyi bir kaptan harmanlayın. Hazırladığınız harçtan yufkaların içine koyarak minik sigara börekleri şeklinde sıkıca sarın. Ayçiçek yağını tavada ısıtıp börekleri kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

