



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## AVCI BÖREĞİ

2 adet yufka  
5-6 adet mantar  
100 gram pastırma  
1 adet orta boy çarliston biber  
1 adet orta boy domates  
2-3 dal maydanoz  
bir miktar sıvıyağ  
Tuz  
Karabiber

İnce ince doğranmış pastırmaları bir tavada birkaç kez çevirin. Doğranmış mantarları, biberleri ve küp şeklinde kesilmiş domatesleri ilave ederek biraz yumuşatın. Tuz ve karabiberini ekleyerek ateşten indirin. Yufkaları dörde bölerek üçgen haline getirin. Yufkanın geniş tarafına hazırlanan harçtan koyarak sigara böreği gibi sarın. Uçlarını açılmaması için ılık su ile yapıştırın. Kızgın yağa atarak kızartın ve sıcak olarak servise sunun.