



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI PASTIRMALI MİNİ ÇÖREK

5-6 dilim pastırma
200 gr haşlanmış balkabağı
75 gr tulum peyniri
1 tatlı kaşığı kişniş
20 gr taze biberiye
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
150 gr margarin
1 çay kaşığı karabiber
4 adet yufka

Pastırmalar ince ince kıyılır, geniş bir kaba aktarılır. Haşlanmış balkabakları ilave edilir ve kasık yardımıyla ezilerek karıştırılır. Bir parça tulum peyniri ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. Taze baharatlar ince ince kıyılarak karışıma ilave edilir. Tuz, karabiber ve tarçın da eklenerek iç harç elde edilir. 2 adet yufka önce ortadan ikiye ayrılır, sonra şeritler halinde kesilir. İç harç eklenir ve muska şeklinde kapatılır. Tavada eritilmiş 150 gr margarin ile kızartılıp sıcak servis edilir.

