



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA BÖREĞİ (PASTIRMALI)

2 adet yufka
200 gr. pastırma
8 dilim kaşar peyniri
4 adet taze soğan
Yarım limon

2 adet yufkayı üst üste koyun. Yuvarlak bir tabak yardımıyla 4 adet yuvarlak kesin. Yufkaları ayırın ve 8 adet yuvarlak elde edin. Bir kabin içine 200 gr. pastırmayı, taze soğanı ve kaşar peyniri doğrayarak koyun. Hazırladığınız karışımı yuvarlak yufkaların içine yerleştirin. Üzerine limon ve domates dilimlerini koyun. Tüm malzemeleri yerleştirdikten sonra hamurlarınızı kese şeklinde sarın. Kese biçimi verdiğiniz hamurların ağızını taze soğan sapı kullanarak bağlayın. Hamurlarınızı önceden yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin. Önceden 170 derece ısıttığınız fırında pişirip servis yapın.