



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI VE PASTIRMALI ÇITIR BÖREK

- 4 Adet Yufka
- 2 Çay Bardağı Su
- 2 Çay Bardağı Sıvıyağ
- 2 Adet Patates
- 8 Dilim Pastırma
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Adet Yumurthanın Sarısı
- 1 Çorba Kaşığı Haşhaş

Patatesleri haşlayalım. Çatalla ezelim, içine tuz ve karabiber ekleyip karıştıralım. Pastırmaları küçük parçalara bölelim.

Yufkanın birini tezgahın üzerine serelim. Bir kaptaki karıştırdığımız zeytinyağı ve suyu yufkanın her yerine gezdirelim. Diğer yufkayı da üzerine serip, aynı şekilde zeytinyağ ve sulu karışımı üzerine gezdirelim. Yufkaları tıpkı sigara böreği gibi üçgen şekilde 8 parçaya bölelim. Geniş kenarlarına patatesli ve pastırmalı içten koyalım ve rulo şeklinde sarıp yağlanmış tepsiye yerleştirelim. Diğer 2 yufkaya da aynı işlemi yapalım.

Tüm böreklerin üzerine yumurta sarısı ve zeytinyağı karışımını sürelim. Son olarak haşhaşla süsleyip 15-20 dakika fırınlatalım. Sıcak sıcak servis yapalım.

