



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVRIMLI BÖREK

2 çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağ
4 adet yufka
100 gram pastırma
Üzeri için:
2 adet yumurta sarısı

Tereyağını tavada eritip ocaktan alın ve sıvı yağla karıştırın. Yufkaları üst üste yerleştirip önce enlemesine sonra boylamasına ikiye kesip, 16 parça üçgen elde edin. 1 parça üçgen yufkanın üzerini yağlayıp, ortasından tutun ve saat yönünde iyice çevirerek gül şekline benzer bir form elde edin. Ortasına kıyılmış pastırma yerleştirip, yufkanın kenarlarından sarkan uçları pastırmanın üzerinde birleştirerek kapatın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine ters çevirip yerleştirin. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayıp, üzerilerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis yapın.

