



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ PASTIRMALI BÖREK

400 gram lor peyniri
16 dilim pastırma
6 adet yufka
5 çorba kaşığı sıvı yağ
4 adet sivri biber
2 adet domates
5 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı süt
4 dal maydanoz
Tuz,
Karabiber
Pul biber

Üzerine:

1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Çörekotu

Sıvı yağı bir tavaya alıp, üzerine ince kıyılmış biber ekleyin. Birkaç dakika kavurup, küp doğranmış domates ekleyin. Domates suyunu çekince, kıyılmış maydanoz, tuz, karabiber ve pul biber katıp ocaktan alın. Ilındıktan sonra lor peynirini domatesli karışıma katın. Büyük boy yuvarlak bir fırın tepsisini yağlayın. Bir adet yufkayı tepsiye kenarları dışarı sarkacak şekilde yerleştirin. Eritilmiş tereyağı ve sütü karıştırın. 2 adet yufkayı elinizle iri parçalara bölün ve aralarına tereyağlı karışımdan sürerek tepsiye yerleştirin. Peynirli iç harcın yarısını serpin. Pastırma dilimlerinin yarısını harcın üzerine yerleştirin. 2 adet yufkayı yine elinizle parçalara bölün ve aralarına sütlü karışımdan dökerek üst üste koyun. Kalan harcı ve pastırmayı, ilk yaptığınız şekilde tepsiye koyun. Kalan yufkayı da parçalara ayırıp, tepsiye yerleştirin. Üzerine tereyağlı karışımdan koyun. Tepside dışarı sarkan yufkanın kenarlarını üzerinde toplayın. Sıvı yağ ve yumurta sarısını çırpıp, böreğin üzerine sürün. Çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, 45-50 dakika pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

