



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRME PASTIRMALI BÖREK

1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
8 dilim pastırma
2 adet patates
1 kase rende kaşar
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

Oda ısısında yumuşamış tereyağına diğer malzemeler eklenerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. Bu arada patates haşlanır, ezilir, tuz ve karabiberle karıştırılır. Hamur merdaneyla 1 karış eninde, 1,5 karış boyunda oval şekilde açılır. Uzunlamasına 4 adet pastırma, üzerine kaşarın yarısı, patatesin tamamı, kaşarın yarısı ve 4 adet pastırma konur. Hamurun kenarlarına 2 parmak arayla balık kılçığı gibi kesikler atılır. Bu kesikler. Sağdan soldan üst üste kapatılarak örülür. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir. 170 derece fırında kızarana kadar pişirilir.