



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PASTIRMALI AÇMA BÖREK

1,5 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç i için:  
10 dilim pastırma  
1 su bardağı rende kaşar  
1 adet sivri biber  
1 adet susuz domates  
1 çay kaşığı tuz  
Arası için:  
1 çay bardağı sıvıyağ  
Üzeri için:  
1 adet yumurta

Kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Yarım saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç hazırlanır. Pastırma, biber ve domates ince kıyılır. Tuz ve kaşar eklenir, karıştırılır. Dinlenen hamur iki parçaya bölünür. Unlu zeminde, oklavayla açılır. Yüzeyine sıvıyağın yarısı sürülür. Sigara böreği yapar gibi 8 üçgen parçaya kesilir. Kenarlarına iç konur, yanları kapatılır ve rulo yapılır. Kalan malzeme de aynen yapılır. Tepsiyeye dizilir. Üzerine yumurta sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.