



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI ANTEP SARMA

### Malzeme

- 3 adet yufka
- 50 g Sana paket erimiş
- Harcı için:
- 500 g kıyma
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 1 paket Knorr pastırmalı çeşni
- 2 adet sivribiber
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme
- ½ demet maydanoz
- 1 su bardağı rende kaşar

### Hazırlanışı

1. Sivribiberleri ayıklayıp kıyın.
2. Yayvan bir tavada 3 yemek kaşığı Sana Crème Bonjour tereyağlı margarini kızdırıp içine kıymayı ilave edip kıyma kavrulup suyunu çekinceye kadar pişirin.
3. Kıyma kavrulduktan sonra içine kıyılmış sivribiberleri ve 1 paket Knorr pastırmalı çeşniyi koyup karıştırın. Pişen harcı yayvan bir tabağa alın.
4. Yufkaları bütün olarak üst üste koyup ortadan ikiye kesin.
5. Yarım yufkayı fırça yardımıyla erimiş Sana ile yağlayıp ilk önce kenarları içeri katlayıp oluşan dikdörtgen parçayı tekrar ikiye katlayın.
6. Az yağlı tavada Sana'lı yufkaların her iki taraflarında iyice pişirin. Pişen yufkayı servis tabağına alıp ilk önce üzerine pastırmalı harçtan ve rende kaşardan döküp rulo yapıp kürdan ile tutturun.
7. Servis tabağına aldığınız pastırmalı Antep sarmaları sıcak olarak servis edin.