



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI AY BÖREĞİ

Malzemeler

- 12 parça donmuş milföy hamuru
- 12 dilim pastırma
- 2+1/2 su bardağı rende gravyer peyniri (250 gr.)
- 1/2 demet maydanoz (kıyılmış)
- 1 adet yumurta sarısı

Yapılışı

Milföy hamurlarını, unlanmış tezgahta, merdane ile inceltin.

Pastırmayı kıyarak, rendelediğiniz peynir ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın.

Pastırmalı harcı, hamurların ortasına yerleştirin ve hamurun bir köşesinden başlayarak, öbür köşesine doğru, ay böreği şeklinde sarın.

Çırpılmış yumurta sarısını; ay böreklerinin üzerine fırçayla sürüp, 200 derecede ısıttığınız fırında 30-35 dk pişirin.