



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

2 adet yufka
100 gram pastırma
1 çay bardağı sıvı yağ
4 dilim çedar peyniri
2 adet domates
Bir tutam kekik

Bir bütün yufka yağlanmış payreks bir kaba yayılır. (Kenarları dışa taşacak şekilde) İkinci yufka ufak ufak parçalanarak kabın içine yerleştirilir. Bir kaşık kadar yağ gezdirilir. Sonra sırasıyla yan yana gelecek şekilde pastirmalar dizilir. Üzerine kabuğu çıkarılmış ve daire şeklinde kesilmiş domatesler yerleştirilir. Domateslerin üzerine kekik serpilir. En üste de çedar peyniri dizilir ve yufkanın kenarları katlanarak kapatılır. Kalan yağ yufkanın üzerine gezdirilir ve 170 derece ısıtılmış fırında 45 dakika kadar pişirilir.

[ML® Pastırmalı Gözleme için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.07.2021