



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BÖREK (KAYSERİ)

Kayseri Büyükşehir Belediyesi

150 gram pastırma
3 adet yufka
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
½ çay bardağı zeytinyağı
2 adet yumurta
Susam
Çörekotu

Yumurta sarısı, yoğurt ve zeytinyağını karıştırın.
Bir kat yufka serin ve karışımı sürün.
Üst üste diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın.
Yufkayı üçgen şekilde 8 parçaya bölün.
Her üçgene pastırmayı koyup sarın.
Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susam serpin.
180 derece fırında 10 -15 dakika pişirip servis edin.

