



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BÖREK

Malzemesi:

1 su bardağı yoğurt,
1 paket margarin
5 su bardağı (625 gr) Un,
1 yumurta ,
2 paket kabartma tozu,
1 çay kaşığı tuz,
100 gr pastırma.
1 yumurta sarısı.

Hazırlanışı:

Margarini küçük küçük doğrayıp una ekleyin ve bıçak ile un ve yağı kıyın. Yumurta, yoğurt, kabartm tozu ve tuz ilave edip yoğurun. Streç folyoya sarıp buzdolabında, 1 saat bekletin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizde açın. Ortasına bir parça pastırma koyup kapatın ve börekleri yağlanmış tepsiye dizin. 175 dereceye ayarlı ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.