



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BÖREK

150 gr pastırma (ince dilinmiş)
2 adet yumurta
300 gr tereyağı
1/2 bardak un
1,5 kahve kaşığı tuz

Tereyağı donması için gecedan buzdolabına konur. Hamur tahtasına biraz un serpilir, üstüne elenmiş un konur, ortası açılarak tuz atılıp 1 adet yumurta kırılır. Su ılık-laştırılarak hamura dökülür ve yoğrulur. Top şekline getirilen hamur yaş beze sarılır. 10 dakika bekletilir. Hamur, oklava ya da merdane ile inceltiilerek daire şekline getirilir. Donmuş yağın üzerine kırarak biraz sertliği alınır. Açılmış hamurun ortasına bir yağ konur ve hamur 3 defa peçete gibi katlanır, yağ ortada kalır. Hamur tekrar açılarak içine un serpilmiş bir kaba alınır ve ıslak beze sarılarak buzdolabında bekletilir. Yarım saat sonra tekrar açılıp yine katlanır. Böylece baştan itibaren bu işlem beş kez tekrarlanmış olur. Sonra ince ince doğranan hamurun içine istenilen büyüklük ve istenilen sayıda pastırma konur. Dört taraftan kapatılır. Ters, yüz yapılarak kapatılan taraf alta getirilir ve çok hafif yağlanmış tepsiye yerleştirilir. En üstlerine yumurta sarısı sürülür, fırında pişirilir ve sıcak sıcak servis yapılır.