



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI BÖREK

Malzeme:

2 adet yufka

200 gram çemensiz pastırma

100 gram dil peyniri

Bizim Mutfak Mısırozü Yağı

Bikaç dal maydanoz

Yufkaları üst üste yerleştirip sekiz adet üçgen parçaya ayırın. Pastırmaları ve dil peynirini küçük parçalar halinde doğrayın. Üçgen yufkaların geniş kenarına pastırma ve peyniri paylaşdırın. Üçgen parçaların geniş kenarlarını sigara böreğı sarar gibi katlayarak küçük rulolar elde edin. Kızartma tenceresinde sıvıyağı kızdırın. Börekler altın sarısı rengini alana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerinde yağını sürdürdüğünüz pastırmalı börekleri isteğe göre yağda kızartılmış maydanozla sıcak servis yapın.