



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI BURMA

Malzemesi:

150 gr. un

tuz

10 gr. maya

1 tutam şeker

1/2 bardak ılık su

yağlamak için zeytinyağı

150 gr. pastırma.

Hazırlanışı:

Unu ve tuzu bir kaba koyun. Ortasına çukur açın ve mayayı içine ufalayın. Şeker ve 1 çorba kaşığı su ilave ederek hamuru yoğurun. Sıcak bir yerde 10 dakika bekletin. Sonra kalan suyu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun ve tekrar 60 dakika dinlendirin. Fırın tepsisini yağlayın. Dinlendirdiğiniz hamurdan küçük parçalar alarak elinizde uzatarak şeritler yapın. Bu şeritlerin üzerine ince kesilmiş pastırma dilimlerini yerleştirerek hamuru kıvrarak burma şekli verin. Pastırmalı burma hamurları yağlanmış tepsiye yerleştirin. Kızgın fırında 20 dakika pişirin ve hemen servis yapın.
