



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI ÇITIR BÖREK

- 1 adet yufka
- 7 adet milföy hamuru
- 1 şişe soda
- 25 gr eritilmiş margarin
- 1 adet yumurta
- 100 gr kaşar peyniri
- 100 gr pastırma

Fırın kabının altını margarin ile yağlayalım. Daha sonra fırın kabının altını milföy ile kaplayın. Yufkayı 2 ye ayırarak milföylerin üzerine yayın. Üzerine pastırma ve kaşar peynirini serpererek kalan yufkayı üzerine kapatın. Kalan milföyleri de üzerine kapatın. Sosu için ise karıştırma kabına yumurtayı, sodayı ve eritilmiş margarini alarak çırpın. Böreği kestikten sonra sosu üzerine döküp 180 derecelik fırında çıtır çıtır olana kadar pişirin.

