



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI EKMEK

Hamur için:

3 su bardağı un

Yeteri kadar ılık su

Bir tutam tuz

İçi için:

500 gram çemensiz pastırma

3 adet büyük boy soğan

Pul biber

Kimyon

Üzeri için:

Tereyağı

Öncelikle hamur için un ve tuzu yoğurma kabına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar ılık su ekleyip, yoğurun. Hamurdan 10 eşit beze ayırın ve her birini servis tabağı büyüklüğünde incecik açın. İç malzeme için doğranmış pastırma, kıyılmış soğan, pul biber ve kimyonu bir kaptaki karıştırın. Açtığınız yufkalardan birinin yarısına pastırmalı harçtan koyun ve diğer yarısını üzerine kapatın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve yapışmaz yüzeyli bir tavada, kısık ateşte önlü arkalı kızartın. Üzerine tereyağı sürüp, sıcak olarak servis yapın.

