



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI EKMEK

3 adet haşlanmış patates
100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 paket kabartma tozu
2 yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 su bardağı un
Yarım demet dereotu
100 gram pastırma

Patatesleri haşlayın ve rendeleyin. Rendelenmiş kaşar peynirini, çırpılmış yoğurdu ve kıyılmış dereotunu içine ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu da ilave ederek bu karışımı ikiye bölün. Yağlanmış unlanmış kalıbın içine bir katını döşeyip arasına pastırma dilimlerini sıralayın. Kalan hamuru üzerine yerleştirin ve bastırın. Üzerine isterseniz yumurta sarısı sürebilirsiniz. 200 derecedeki fırında 25 dakika kadar pişirin. Üzeri kızarıncaya kadar fırından alıp dilimleyin.