



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KARNİYARIK BÖREĞİ

Malzemesi

6 yufka

2 yumurta sarısı

1 paket margarin

2 çorba kaşığı susam

İç malzemesi:

6 dilim pastırma

6 dilim kaşar peyniri

Pastırmanın çemenlerini ayırıp uzunlamasına ortadan ikiye kesin. Peynir dilimlerini de ortadan ikiye kesin. Margarini tavada eritip ilitin.

Düz bir zemine yufkanın birini yayıp üzerine yağ sürün. Diğer yufkaları da aralarına yağ sürerek üst üste yerleştirin. Keskin bir bıçakla 12 eşit parçaya bölün. Her parçanın geniş kenarına bir dilim pastırma ve bir dilim kaşar peyniri yerleştirip geniş bir sigara böreği şeklinde sarın.

Fırın tepsisini yağlayıp börekleri dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Herbirini ortasından uzunlamasına bıçakla keserek karniyarik şekli verin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.