



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KARNIYARIK BÖREĞİ

300 gr pastırma
2 yufka
2 domates
2 sivri biber
1 yumurta
1/2 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için;
1 yumurtanın sarısı

Pastırmayı kısa ve geniş şeritler halinde doğrayın. Domates ve sivri biberleri ufak doğrayın. Hepsini bir kapta harmanlayın.

Yufkayı mutfak tezgahına yayıp dörde bölün. Her parçayı ikiye bölün. Bir kasede eritilmiş tereyağı, süt ve yumurtayı karıştırın ve yufkaların üzerlerine sürün.

Hazırladığınız harcı yufkalara paylaştırıp kenarlardan kıvrarak sigara böreğinden biraz daha geniş şekilde sarın. Üzerlerini bıçakla keserek yarık açın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirip servis yapın.