



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI KARNIYARIK BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı su
1 su bardağı zeytinyağı
6 yufka
İç harcı için:
3 sivri biber
2 domates
9-10 dilim pastırma
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
3 sivri biber
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı su

Zeytinyağı ve suyu bir kapta karıştırın. İlk yufkanın üzerine bu karışımdan sürüp ikinci yufkayı üzerine yayın, zeytinyağlı karışımdan tekrar sürün. İç harcı için sivri biber, domates ve pastırmayı küp doğrayıp bir kapta karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Yufkaları 8 üçgen elde edecek şekilde kesin. Her parçaya hazırladığınız iç harçtan koyarak rulo şeklinde sarın. Ortalarına keskin bir bıçakla çizikler atıp karniyarik şekli verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı, zeytinyağı ve suyu bir kasede karıştırıp böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

