



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI LAVAŞ BÖREĞİ

4 adet lavaş
200 gr pastırma
2 adet patates
1 kase rende kaşar
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 adet yumurta

Mevcut tereyağıyla fırın kabı yağlanır. Kalan tereyağı eritilir, ılıtılır. Üzerine yumurta ve süt ilave edilir. Lavaş, fırın kabını kapsayacak şekilde yerleştirilir. Üzerine biraz sıvı karışım gezdirilir. Yuvarlak doğranmış patatesler dizilir. Biraz tuz serpilir. Pastırma dilimleri dizilir. Kaşarın yarısı serpilir. Üzerine lavaş kopararak konur, sıvı karışım gezdirilir. Aynı şekilde patates, pastırma, kaşar bırakılır. En üste lavaş yerleştirilir. Kalan sıvı karışımın hepsi dökülür. 180 derece fırına sürülür. Kıpkırmızı olana kadar pişirilir. 6 adet kareye keserek servise sunulur.