



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI PATATESLİ BÖREK

4 adet yufka
5 adet patates
150 gr. pastırma
1 adet soğan
3 adet sivri biber
Tuz, karabiber, kimyon
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı su

Patatesleri haşlayıp ezin. Üzerine rendelenmiş soğanı, ince kıyılmış sivri biberi, baharatları ve ince kıyılmış pastırmayı ilave edip karıştırın. Su ve sıvı yağı karıştırın. Bir adet yufkayı yayıp üzerini sıvı yağlı karışımla ıslatın. İkinci yufkayı üzerine kapatıp üçgenlere bölün. Yufkaların kalın taraflarına harç koyup gevşek biçimde sarın. Yumurta sarısı ile suyu çırpıp böreklerin üzerine sürün. 200 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "yanlışnumara" tarafından gönderildi. 04.10.2016