



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI PEYNİRLİ EKMEKÇİKLER

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

2 adet ekmek hamuru
100 gram kıyılmış çemensiz pastırma
150-200 gram rendelenmiş keçi peyniri
7-8 dal kıyılmış maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam
1 çorba kaşığı çörekotu

Pastırma, peynir ve maydanozu karıştırıp kenara alın. Ekmek hamurlarını hafif unlu zemin üzerine alıp birleştirin ve elinizle yuvarlak şekil verin. 7 eşit parçaya bölüp, elinizde yuvarlayarak top haline getirin. Yine hafif unlu zeminde, merdane yardımıyla veya elle her birini çay fincanı büyüklüğünde açın. Ortalarına pastırmalı harcı pay edip, yuvarlayın. Birleşim yerleri alta gelecek şekilde pişirme kağıdı ile kaplanmış büyük boy kelepçeli kalıba yana yana yerleştirin. Üzerini mutfak havlusu ile örtüp oda sıcaklığında 30 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda üzerlerine yumurta sarısı sürüp, bir kısmına susam ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana dek pişirin.

