



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI SARMA BÖREK

Hamur için:

2 su bardağı un

1 paket instant maya

2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı

2 yemek kaşığı yoğurt

1 adet yumurta

Yarım çay bardağı ılık su

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

125 gram çemensiz pastırma

250 gram dilimlenmiş taze kaşar peyniri

Un, instant maya ve tuzu karıştırın. Ayçiçeği yağı, yoğurt, yumurtanın akı ve su ekleyip yoğurun. Hamuru merdane yardımı ile açıp, iki parmak genişliğinde şeritler halinde kesin. Bir adet hamurun üzerine pastırma dilimlerini ardından kaşar peyniri dilimlerini birer sıra olacak şekilde yerleştirin. Rulo şeklinde sarıp küçük boy yuvarlak bir fırın kabının tam ortasına yerleştirin. Yeniden bir adet hamurun üzerine pastırma ve kaşar peyniri koyun. Daha sonra bu hamuru fırın tepsisindeki hamurun etrafına sarın. Kalan malzemeyi de aynı şekilde hazırlayıp, üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Oda sıcaklığında 10 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Arzuya göre biberiye ile süsleyip ılık olarak servis yapın.

