



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PASTIRMALI SİVAS BÖREĞİ

200 gr pastırma  
6 adet yufka  
1 adet soğan  
1 demet ıspanak  
3 yemek kaşığı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı tereyağ  
1'er çay kaşığı tuz karabiber

İspanakları ayıklayın, yıkayıp süzün. Üstüne tuz serpip, ovalayın. Sıvıyağda soğanları pembeleşene kadar kavurun. Üzerine ıspanakları ilave edip, 5 dakika daha kavurun. Karabiber ve tuz ilave edip karıştırın. Pastırmaları da içine doğradıktan sonra harcınız hazır. Hazır yufkanın bir tanesini tezgaha serin. Pastırmalı içten yufkanın ortasına yayın. Yufkayı dört tarafından içe doğru katlayarak kare yapın. Teflon tavada iki taraflı pişirin. Börek sıcakken üzerine tereyağı sürün. Bütün yufkaları aynı şekilde pişirin. Servis yaparken 4 eşit parçaya bölün.