



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI TEPİİ BÖREĞİ

6 adet yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İç i için:
10-15 dilim pastırma
1 adet soğan
5 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet domates
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Önce iç hazırlanır; ince kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. İçine birkaç parçaya kesilmiş pastırma atılır. 2-3 dakika sonra rende domates ve tuz eklenir. Domates pişince ateşten alınır. Süt, sıvıyağ ve yumurta çırpılır. İlk yufka yağlanmış tepsiye buruşturarak yerleştirilir. Üzerine sütlü karışım sürülür. Üç yufka üst üste bu şekilde konduktan sonra iç yerleştirilir. Üzerine kalan üç yufka da aynı şekilde konur. Yüzeyine çırpılmış yumurta sürülür. Kare kare kesilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.