



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI VE YEŞİL ZEYTİNLİ BÖREK

- 3 adet yufka
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- 2 çay bardağı su
- Yarım su bardağı doğranmış yeşil zeytin
- 1 'er çay bardağı küçük doğranmış dil peyniri ve beyaz peynir
- 8 dilim pastırma
- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı kırmızıbiber

Su ve zeytinyağını çukur bir kaptan çırpın. Yufkaların hepsini üst üste koyup boydan boya üçe bölün. Kenarlarında kalan kısımları da keserek düzgün dikdörtgenler oluşturun. Bu dikdörtgenleri ortadan ikiye bölüp üçer katlı altı parça yufka elde edin. 3 kattan oluşan bu parçaların aralarına bir fırça yardımı ile zeytinyağlı karışımdan sürün. Bir kaptan yeşil zeytin, dil peyniri, beyaz peynir, kekik ve kırmızı biberi karıştırın. Hazırladığınız harcı hamurların ortasına paylaşın. Yanlarını ve iki tarafını toplayarak kapalı bir börek elde edin. Daha sonra bir bıçak yardımı ile böreklerin üstünü yıldız şeklinde çizin ve dışa doğru açın. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Börekler pişince tereyağını kızdırıp pastırmaları 1-2 dakika pişirin ve böreklerin üstündeki açık kısma koyarak servis yapın.

