



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI YAVAN ÇÖREK

2 adet yumurta
100 gr pastırma
3 çorba kaşığı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Tam yumurta, yoğurt, eritilmiş tereyağı, tuz ve kabartma tozu eklenir, karıştırılır. Ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. En son ince kıyılmış pastırma katılır. Homojen dağılına kadar alt-üst edilir. Yarım yumurta büyüklüğünde toplar alınır, yuvarlanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir.