



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAZILI PASTIRMALI BÖREK

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yufka
1 demet pazı
4-5 dilim pastırma
1 adet soğan
6 çorba kaşığı sıvı yağ
5-6 adet mantar
Tuz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Soğanı yemeklik doğrayın. 2 çorba kaşığı sıvı yağda pembeleştirin. Küçük doğranmış mantar ve ince doğranmış pazı ile pastırmayı ekleyip, kavurmaya devam edin. Tuzunu katıp, ocaktan alın. Yufkaları yağlayıp, üst üste koyun. İri üçgenler oluşturacak biçimde (8 parça) kesin. Her bir üçgenin üzerine, hazırladığınız içten koyun. Sigara böreği sarar gibi sarın. Hazırladığınız börekleri kızgın sıvı yağda kızartıp, ortalarından verev kesin. Sıcak servis yapın.

