



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PAZILI PASTIRMALI BÖREK

Anadolujet Magazin

6 adet hazır yufka  
2 orta boy soğan  
1 demet ince kıyılmış pazı yaprağı  
2 çorba kaşığı zeytinyağı veya arzuya göre tereyağı  
150 gram ince kıyılmış pastırma  
2 su bardağı ılık et suyu  
1 yumurta  
Tuz  
Karabiber

Kuru soğanları ince ince doğrayıp yağda pembeleşene kadar kavurun. Tuz, karabiber ve pazıyı ilave edip kavurmaya devam edin. Pişince doğranmış pastırmayı da koyup karıştırarak soğumaya bırakın. Tepsiyi yağlayın. Yufkanın birini kenarları dışarıda kalacak şekilde tepsiye yayın. Üzerine bir yufka ve et suyunu serpin. Üzerine bir yufka daha yaydıktan sonra üzerine harcı yayın. Harcın üzerine bir yufka daha yayıp yine et suyu ile ıslatın. Aynı işlemi yufkalar bitene kadar tekrarlayın. Kenarda kalan yufkaları üstte birleştirin. Bir çorba kaşığı yoğurtla bir yumurtayı çırpıp en üste sürün. Bir tutam çörek otu serpin. 175 derece fırında 45-50 dakika pişirip sıcak servis yapın.

