



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ VE PASTIRMALI BÖREK

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

3 yufka
Yarım demet dereotu
1 su bardağı soda
2 yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
Kıyılmış dereotu
1 çay fincanı haşlanmış pirinç
50 gr pastırma
2 haşlanmış patates
Susam

Yumurta, süt ve sodayı bir kasede çırpın. İlk yufkayı tepsiye kenarları dışarıda kalacak şekilde yayın ve hazırladığınız sütlü karışımla ıslatın. Derin bir kapta pirinç, kıyılmış dereotu, rendelenmiş patates, küçük doğranmış pastırmayı harmanlayıp iç harcı hazırlayın. İki yufkayı dörde bölerek sütlü karışımla ıslatın. İç harçtan ekleyerek yufkaları gül böreği şeklinde sarın. Tepsideki yufkanın üzerine gül böreklerini yerleştirerek kalan sütlü harcı üzerine gezdirin. Altındaki yufkanın kenarlarını gül şeklindeki böreklerin üzerine kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Susam serpin. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Servis yapın.

