

Pastirmali Borek

Malzemeler

200 gr ince kiyilmis pastirma

100 gr rendelenmis kasar peyniri

5 adet yufka

Yapilisi

Ince kiyilmis pastirmaya rendelenmis kasar peyniri ekleyin. 5 yaprak taze yufkayi tezgahin uzerinde acip mutfak makasiyla genis seritler halinde kesin. Baslangic kisimlarina birer yemek kasigi kadar ic malzemesinden ilave edip uzerlerini ucgen seklinde kapatın ve serit bitene kadar ucgeni kendi uzerinde dondurerek muska seklinde sarin. Kizarirken acilmamalari icin uc kisimlarina fircayla bir yumurtanin akindan surup kapatın. 1 su bardagi zeytin yaginda arkali onlu kizartip kagit havlu serili tabakta fazla yagini cektirin.