

Pastirmali Sivas Boregi

Malzemeler

200 gram pastirma

6 adet yufka

3 adet kuru soğan

1 demet ispanak

3 yemek kasigi sivi yag

1 yemek kasigi tereyag

Karabiber

Tuz

Yapilisi

Oncelikle ispanaklari ayiklayin, yikayip suzelim.

Ustune tuz serpip, ovalayalim.

Sivi yag da soğanlari pembelesene kadar kavuralim.

Uzerine ispanaklari ilave edip, 5 dakika daha kavuralim.

Karabiber ve tuz da ekleyip karistiralim.

Pastirmalari da icine dogradiktan sonra harcimizi hazirlayalim.

Hazir yufkanin bir tanesini setelim.

Pastirmali icten yufkanin ortasina yayalim.

Yufkayi dort tarafindan ige dogru katlayarak kare yapalim.

Teflon tavada iki tarafli pisirelim.

Borek sicakken uzerine tereyag surun.

Butun yufkalari ayni sekilde pisirecegiz ve servise hazir.

ellerimize saglik