

Pastirmali Susamli Borek

Malzemeler

Hamuru icin:

- 1 yumurta + 1 yumurta aki
- 1 cay bardagi eritilmis tereyagi
- 1 cay bardagi yogurt
- 1 cay bardagi zeytinyagi
- 4 su bardagi un
- 1 cay kasigi karbonat
- 2-3 damla limon suyu
- 2 yemek kasigi sirke

Ici harci icin:

- 1 sogan
- 1 yemek kasigi siviyağ
- Yarim kg ispanak
- 150 gram pastirma
- 1 su bardagi rendelenmis kasar peyniri

Uzeri icin:

- 1 yumurta sarisi
- Susam
- Corek otu

Yapilisi

Hamur icin tum malzeme derin bir kaba alinip iyice yogurulur. Uzeri nemli bir bez ile ortulup dinlendirilir. Hamur 3 esit parcaya bolunur. Hamurlar merdane ile dikdortgen seklinde biraz kalin olacak sekilde acilir. Hamurun uzun kenarlarina bicakla centikler atilir. Ic harc icin sogan yemeklik dogranip siviyağda kavrulur. Uzerine ispanak eklenip kavrulur. Ispanakli harc hamurlarin uzerine yayilir. Pastirma dilimleri dizilir. Kasar peyniri rendesi yayilip centik atilan kenarlar ortada birlestirilerek uzeri kapatilir. Hamurlarin uzerine yumurta sarisi surulup susam ve corek otu serpilir. Onceden ısıtılmis 180 derece firinda pisirilir.