



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet yufka

150 gr. pastırma

1 adet domates

1 adet dolmalık biber

1 tutam maydanoz yaprağı

Kızartmak için sıvıyağ

Yapılışı:

Yufkaları dört üçgen elde edecek şekilde kesin. Pastırmaları ince ince dilimleyin ve teflon tavaya koyarak 1-2 dk. sote edin. Yufkanın geniş kenarına pastırmayı koyun, üzerine 1 dilim domates ve kesilmiş biber koyun. En son kıyılmış maydanoz serpiştirin ve yufkayı kalın bir sigara böreği şeklinde sarın. Tüm yufkalar bitene kadar bu aşamayı uygulayın. Yufkalar bittikten sonra kızgın yağa atarak altlı üstlü kızartın. Soğutmadan sıcak olarak servis yapın.

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "cüneyt a." tarafından gönderildi. 15.03.2019