



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

5 adet yufka
3 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
125 gr. erimiş tereyağ
İçine:
150-200gr. kadar pastırma
3-4 tane küp kesilmiş domates
1,5 su bardağı kaşar rendesi

Yağ, yoğurt ve yumurtayı çırparak harcı hazırlayın. Bir yufkayı masaya serin. 3 parmak kalınlığında şeritler kesin. Uzun olan şeritleri ortadan ikiye ayırın. Şeritlerin üstüne biraz harç döküp yayın. Şeritlerin ucuna biraz kaşar rendesi, yarım dilim pastırma ve biraz domates yerleştirin. Muska böreği gibi sarın. Tercihen yağlı kağıt serili tepsiye sarın. Üstüne yumurta sarısı sürüp 200C fırında yaklaşık yarım saat, böreklerin üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

