



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

Mehmet Soykan

2 adet yufka
150 gr pastırma
200 gr rende kaşar peynir
1 adet domates
1 adet çarliston biber
1 tutam maydanoz
1 yumurta
Yeteri kadar galeta unu
Kızartmak için sıvı yağ

Yufkaları dört üçgen elde edecek şekilde kesin. Pastırmaları ince ince dilimleyin doğradığınız biber ve domatesle teflon tavaya koyarak 1-2 dakika sote edin (isteğe göre çiğden de kullanabilirsiniz). Soğuyunca kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Yufkayı kalın bir sigara böreği şeklinde sarın. Tüm yufkalar bitene kadar bu işleme devam edin.

Yufkalar bittikten sonra önce yumurtaya, daha sonra galeta ununa bulayıp ardından kızgın yağa atarak altı üstü kızartın. Soğutmadan ikiye bölerek resimde olduğu gibi sıcak olarak servis yapın.