



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

200 gram pastırma
3 dal taze soğan
1 kabak
1 kırmızıbiber
1 soğan
2 çorba kaşığı tereyağı
Karabiber, kekik
6 adet yufka
Yumurta sarısı
150 gram kaşar peyniri

Rendelenmiş soğanı kıyılmış sebzeler ve baharatlarla bir kabın içinde karıştırın. Bu karışıma peyniri ve pastırmayı ekleyip, iç harcını hazırlamış olun. Bu harcı yufkaların içine paylaşın. Paçanga böreğinin özelliği olan geniz ve dikdörtgen şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı ve çörek otu serpip 200 derecede 30 dakika kadar pişirin. Ya da sıvı yağ içinde güzelce kızartın ve sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.02.2023