



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ (KAYSERİ)

Kayseri Ticaret Odası

2 adet yufka
150 gr pastırma
200 gr rende kaşar
1 adet domates
1 adet çarliston biber
1 tutam maydanoz
Kızartmak için sıvı yağ

Yufkalar dört üçgen elde edilecek şekilde kesilir. Pastırmalar ince ince dilimlenir doğranan biber ve domatesler teflon tavaya koyularak 1-2 dakika sote edilir. Soğuyunca kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peyniri eklenir. Yufka kalın bir sigara böreği şeklinde sarılır. Tüm yufkalar bitene kadar bu işleme devam edilir. Yufkalar bittikten sonra kızgın yağa atılarak altı üstü kızartılır. Soğutmadan ikiye bölünür ve sıcak olarak servis yapılır.

