



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

100 gr. pastırma
2 adet yufka
50 gr rende kaşar
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam maydanoz
Kıvırcık salata
1 adet domates
1 adet salatalık
100 gr. kırmızı lahana
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım limon
1 çay kaşığı tuz

Pastırma biber ve soğan ince ince kıyılır. Tereyağı, soğan, biberler, pastırma ve kıyılmış maydanoz hep beraber sırasıyla sotelenerek en son içerisine kaşar ilave edilir. Yufka kesildikten sonra ortasına harç konur ve katlanır. Yumurta beyazıyla ağızları yapıştırılarak kızartılır. Domates, salatalık ve kırmızı lahana ince doğandıktan sonra yeşilliklerle beraber karıştırılıp, limon ve mısır yağı ile marine edilir ve tuz katılır. Daha sonra bir tabağa alta salata, üzerine börekler dizilerek servise sunulur.

[ML® Paçanga Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 28.03.2023