PAÇANGA BÖREĞİ

Dilimlenmiş pastırma (100 gram)
Domates (1 adet orta boy)
Sivribiber (2 adet orta boy)
Kaşar peyniri (1 su bardağı dolusu rendelenmiş, 70 gram)
Maydanoz (yarım demet)
Sarılması için yumurta beyazı (1 adet)
Yufka (üçgen şeklinde kesilmiş 4 adet)
Kızartma yağı (2 su bardağı yağ)

Tavaya az miktarda (1-2 çorba kaşığı) yağ koyun. Yağ kızdıktan sonra ince jülyen kesilmiş biberleri tavaya atın ve biberleri bir iki dakika kızartın.
Biberlerin ardından tavaya pastırmayı ilave edin ve tavayı sallayarak malzemeleri karıştırın. Küp küp doğranmış domatesleri tavaya ilave edin ve 1-2 dakika karıştırın. İnce doğranmış maydanozu ilave edin ve tavayı ateşten alın.
Kavurduğunuz malzemeyi bir başka kaba alın ve üzerine rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin ve karıştırın. Yeni bir tavaya börekleri kızartmak için 2 su bardağı sıvı yağ koyun ve kızmasını bekleyin.
Bu arada üçgen şeklinde kestiğiniz yufkaların her birinin içine 1 çorba kaşığı malzeme koyun ve yuvarlayarak sarın.
Kızarmış yağın içine hazırladığınız börekleri atın. Yufkalar altın rengini alana kadar, her iki yönde de yanmamasma dikkat ederek kızartın. Sıcak olarak servis yapın.
Kızarttığınız börekleri kağıt bir peçete üzerine alarak yağının süzülmesini sağlayın ve sıcak servis yapın.

Not: Servis edilmeden önce bir tabağa koyduğunuz peçeteler yardımıyla kızartmış olduğunuz yufkaların yağının emilmesini sağlayın. Böylelikle börekleriniz daha hafif ve lezzetli olur. Börekleri hazır yufkalara yapabileceğiniz gibi kendi yaptığınız yufkalara da yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:65711 • adı:Paçanga Böreği • gönderen:balaban2 • indirme tarihi:26.04.2024 - 05:16