



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAÇANGA BÖREĞİ

2 ADET YUFKA
100 GR PASTIRMA
100 GR KAŞAR PEYNİR
3 ADET SIVRI BİBER
3 ADET DOMATES
YETERİNCE MAYDONOZ
50 GR MARGARİN
1 ÇAY BARDAĞI YOĞURT
1 ŞU BARDAĞI SIVIYAĞ

Yufkaları serin. Eritilmiş margarin ile yoğurdu karıştırın. Yufkaların üzerine karışımı sürün. Yufkaların her birini 4 üçgen parçaya ayırın. Geniş kısımlarına sırasıyla doğranmış pastırma, dilim kaşar peynir, doğranmış sivri biber, küp doğranmış domates ve ince kıyılmış maydanoz koyup geniş bir şekilde katlayın. Sıvıyağda arkalı önlü kızartıp kağıt havlu üzerine alın.