



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BEŞAMELLİ PAÇANGA

2 adet yufka
8 dilim pastırma
1 adet sivri biber
1 adet sert domates
Beşamel için:
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
2 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
Kızartma yağı

Un ve tereyağı kavrulur. Pembeleşince üzerine soğuk süt eklenir, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir, tuz eklenir. Soğurken pastırma, domates ve biber doğranır, sonra beşemele eklenir. Yufkalar üst üste konur. Üçgen olarak 8'er parçaya kesilir. Üçgenlerin geniş kenarına iç konur. Önce kenarları kapatılır sonra rulo yapılır. Börekler çırpılmış yumurtaya ve galeta ununa batırılır. Sıcak yağda pembe renkte kızartılır.
