



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## FIRINDA PAÇANGA

2 adet yufka  
10 dilim pastırma  
2 adet sivri biber  
1 adet domates  
1 su bardağı rende kaşar  
1,5 çay bardağı sıvıyağ

Yufkalar üst üste konur ve 8 üçgen parçaya kesilir. Pastırma bir kaç parçaya kesilir, domates ve biber ince kıyılır, bütün malzeme karıştırılır. İki kat yufkanın, kalın kenarına iç paylaşılır, kenarlarını kapattıktan sonra rulo sarılır. Yağlanmış fırın kabına dizilir. Üzerine bolca yağ gezdirilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML@ Saçaklı Paçanga için tıklayın](#)