



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PAÇANGA BÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet hazır yufka
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ

İç için:

8 adet pastırma
2 çorba kaşığı rende kaşar
3 adet sivri biber
1 adet domates

Yapımı:

İnce doğranmış pastırma, rende kaşar, küp doğranmış domates ve küçük doğranmış biber karıştırılarak içi hazırlanır. Yufkalar sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 8'er parçaya kesilir. İlk üçgenin üzerine yumurta, süt, yağ karışımı sürülür. İkinci üçgen üzerine konur. Yufkanın geniş kenerına iç konur. Önce sağdan ve soldan kapatılır, sonra fazla sıkı olmayan rulo yapılır. Börekler yağlanmış fırın kabına dizilir, üzerine kalan sıvı karışım sürülür. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Çabuk Börek için tıklayın](#)