



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK PAÇANGA BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

1 yufka
8 dilim pastırma
8 dilim kaşar peyniri
Üzeri için:
1 yumurta akı
Galeta unu
Kızartmak için
Ayçiçek yağı

Yufkayı düz bir zemine serin. 8 eşit üçgen kesin. Yufka dilimlerinin kalın kenarlarına pastırma dilimlerini üzerine de kaşar peynirini yerleştirin. Sigara böreği sarar gibi kenarları açılmayacak şekilde sarın. Börekleri önce yumurta akına sonra galeta ununa batırın. Kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

