



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAY'S İLE PANE EDİLMİŞ PAÇANGA

MALZEMELER

2 adet yufka
200 gr pastırma
1 paket klasik lays
100 gr rende kaşar
1 adet yumurta
Kızartmak için sıvıyağ
Taze kekik

HAZIRLANIŞI

Yufkalar eşit parçalar halinde altıya bölünür. Geniş bir kap içerisinde ince doğranan pastırma, rende kaşar ve kırık lays karışımı hazırlanır. Kesilen yufkaların geniş kısmına konan iç malzemesi yanlardan kapanarak geniş rulo şeklinde sarılır. Kapanış noktasına gelindiğinde çırpılmış yumurtaya batırılır ya da fırça ile sürülerek kapanması sağlanır. Isıtılan sıvıyağı içerisinde kızarana kadar pişirilir. Taze kekik ile süslenerek servis edilir.