



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEZİTA MACAR SALAM'LI TAVA BÖREĞİ

- 1 adet Lezita Macar Salam
- 2 adet taze günlük yufka
- 4 adet sivri biber
- 2-3 adet domates
- 8 dilim taze kaşar peyniri
- Kızartmak için sıvıyağ

Yufkaları 4'er üçgen parça halinde keserek 8 yufka elde edin. Biberleri ikiye kesip tohumlarını ayıklayın. Domatesleri ince dilimler halinde kesin. Lezita Macar Salamı yarım cm kalınlıkta dilimleyip aynı kalınlıkta çubuklar şeklinde kesin.

Her bir yufkanın geniş tarafına olmak üzere orta kısmına 2 dilim kaşar peyniri, üzerine salamları, domates ve biber dilimlerini üst üste yerleştirip paçanga böreği şeklinde katlayarak sarın. Pişerken açılmaması için uç kısmını ıslatarak yapıştırın. Bir kızartma tavasında 1 çay bardağı kadar sıvıyağı kızdırıp börekleri koyun. Kızarıncaya kadar pişirip sıcak olarak servis yapın.

[ML® Tava Böreği için tıklayın](#)

