



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PAÇA BÖREĞİ

Bir buçuk kilo elenmiş unu, tuz, 6 yumurta ve su ile iyice yoğurunuz. Biraz kalınca ve tepsinin boyunda 20 adet yufka açınız. Kenarlı tepside birer birer tereyağı ile kızartıp kevgire alınız. Süzdükten sonra, yarısını aralarına koyu paça suyu serpererek kenarlı tepsiye sıra ile diziniz. Çok iyi pişmiş paçaları kemiklerinden ayırıp üzerine bolca döşeyiniz. Kalın yufkaların aralarına paça suyu serpererek dizip fırına sürünüz. İyice pişince üzerine limon suyu gezdiriniz.
