



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

16 adet baklavalık yufka
24 dilim pastırma
3'er adet domates ve biber
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 adet yumurta sarısı

Yufkalardan 4 adedini üst üste yerleştirip, 3 adet dikdörtgen kesin. 1 adet dikdörtgen yufkanın uzun kenarına 2'er dilim pastırma, domates ve biber yerleştirin. 1 çorba kaşığı kaşar peyniri serpiştirin. Dikdörtgen şeklinde sarın. Kalan yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Fırın tepsisine yerleştirip, çırpılmış yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

