



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

PAÇANGA BÖREĞİ (KADAYIF)

500 gr. kadayif
6 dilim ince kıyılmış pastırma
200 gr.taze kaşar peyniri
1 etli kırmızı biber
2 domates (dilimlenmiş),
2 yeşil biber (dilimlenmiş)
2 yumurta (iyice çırpılmış)
1 su bardağı galeta unu
Kızartmak için sıvıyağ

Kadayıfı iyice birbirinden ayırın. Ceviz büyüklüğünde elinizde açın. İçine birer dilim pastırma, domates, yeşil biber, kırmızı biber ve peynir koyun. Sarma sarar gibi sıkıca sarın. Hepsi bitine kadar aynı işlemi tekrarlayın. Yumurtaları iyice çırpın. Kadayıfları önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayarak kızgın yağda arkalı önlü kızartın.