



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

3 adet yufka (dörde bölünmüş)
100 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)
80 gram çemensiz pastırma (doğranmış)
1 adet domates (kabukları soyulmuş, doğranmış)
2 adet yeşil biber (doğranmış)

Yufkaları üst üste serdikten sonra dört eşit parçaya bölün ve sekiz eşit, üçgen yufka parçası elde edin. Çemensiz ya da tercihe göre yemeklik pastırmayı küçük parçalar halinde kesin. Kaşar peynirini rendeleyin. Kabuğunu soyduğunuz domatesleri küçük küpler halinde doğrayın. Yeşil biberleri halka şeklinde doğrayın. Bir kasede pastırma, kaşar peyniri, domates ve biberi karıştırın. Üçgen yufka parçalarını mutfak tezgahının üzerine açın. Kasede karıştırdığınız malzemeleri 1-2 kaşık olacak şekilde üçgen yufka parçasının geniş kısmına doğru yerleştirin ve önce kenarlardan katladıktan sonra rulo şeklinde sarın. Yufkanın ucunu su ile ıslatıp kapatın. Ayçiçek yağını derin bir tencerede kızdırın. Sardığınız börekleri kızgın yağda kızartın. Fazla yağın bırakmaları için kağıt havlu serili bir servis tabağında 2- 3 dakika kadar beklettikten sonra sıcak olarak servis edin.

