



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

3 yufka
200 gram dil peyniri
200 gram çemensiz pastırma
2 domates
2 yeşil biber
1 yumurta
Yarım çay bardağı süt
1 su bardağı ayçiçeği yağı

Yufkaları üst üste serin ve dört eşit parçaya ayırın. Sonra 12 eşit üçgen yufka parçası elde edin. Çemensiz pastırmayı küçük parçalar halinde dilimleyin. Dil peynirini de uzun ince parçalar halinde kesin. Kabukları soyulmuş domatesleri küp küp doğrayın. Biberleri ortadan ayırarak ince parçalar halinde kesin. Süt ve yumurtayı bir kasede çırparak üçgen yufkaların üzerine sürün. Üçgenlerin geniş taraflarına bir dilim pastırma koyun. Bir parça dil peyniri, domates ve yeşilbiber de ekleyin. Ardından yufkanın kenarlarını içe doğru katlayarak sarın. Yağı tencerede kızdırın ve böreklerinizi yağda kızartın. Börekleriniz servise hazır.

