



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAÇANGA BÖREĞİ

3 adet yufka  
100 gram kaşar peyniri  
80 gram çemensiz pastırma  
1 adet domates  
2 adet yeşil biber

Yufkaları üst üste serip dörde bölün ve sekiz eşit üçgen parçalar elde edin.  
Pastırmayı küçük küçük doğrayın.  
Kaşar peynirini de rendeleyin.  
Domateslerin de kabuğunu soyup küçük küp şeklinde doğrayın.  
Yeşil biberi de halka şeklinde doğrayın.  
Bir kasede pastırma, kaşar peyniri, domates ve biberi karıştırın.  
Hazırladığınız yufka parçalarını tezgahın üzerinde açın.  
İç harcı da yufkanın geniş kısmına yerleştirip kenarlarını katlayın ve rulo şeklinde sarın.  
Yağı tencerede kızdırın ve böreklerinizi yağda kızartın.  
Sıcak olarak servis edin.

