



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAANGA BÖREĐİ

3 adet yufka
100 gram kaşar peyniri
1 adet domates
80 gram emensiz pastırma (İsteğe Đöre sucukta kullanılabilir)
2 adet yeşil biber

Paanga böreği için önce kullanacağınız malzemeleri hazırlayın.
Pastırmayı, domatesi(kabuklarını soyarak), yeşil biberi küçük küçük doğrayın.
Kaşar peynirini rendeleyin. Bir kâsede pastırma, kaşar peyniri, domates ve biberi karıştırın.
Yufkaları üst üste serip dörde bölün ve sekiz eşit üçgen parçalar elde edin. 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.

