



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇANGA BÖREĞİ

- 1 tane yufka
- 4 dilim pastırma
- 4 dilim kaşar peyniri
- 1 tane domates
- 1 tane köy biberi

Biber küçük doğranır ve az sıvı yağ ile sotelenir içerisine kabuğu soyulup küçük doğranmış domates eklenir ve az sotelenip ocaktan alınır.

Yufka 4'e kesilir ve geniş tarafına önce pastırma, sonra kaşar peyniri ve en üste de sotelenmiş olan domatesli biber karışımı konulup geniş sigara böreği gibi sarılır.

Kızdırılmış sıvı yağda kızartılır. Sıcak olarak servis yapılır.
