



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

3 adet yufka
150 gram pastırma
Kaşar peyniri
2 adet domates
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Galeta unu
1 adet yumurta

Yufkaları üst üste koyup 8 eşit parçaya bölün.

Pastırmaları ve kaşar peynirini dilimleyin.

Domateslerin kabuklarını soyun ve küp küp doğrayın.

Her bir yufkanın geniş parçasının içine dilimlenmiş pastırma, kaşar peyniri ve doğranmış domatesleri ekleyin ve sigara böreği gibi sarın.

Yufkaları kızgın yağda arkalı önlü kızartarak servis yapın.

Not: Paçanga böreklerini yağlı fırın kâğıdı serilmiş tepsi üzerinde fırında pişirebilir ya da çırpılmış yumurta ve galeta ununa batırdıktan sonra yağda kızartabilirsiniz.

