



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

1 adet yufka
150 gr rendelenmiş kaşar
150 gr pastırma
1 adet maydanoz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Paçanga böreğini hazırlamak oldukça kolay. Öncelikle 1 adet yufkayı börekleri sarabilecek boyutta kesin. Kestiğiniz her yufka parçasına önce biraz rendelenmiş kaşar, birkaç yaprak maydanoz ve üzerine bir adet pastırma koyduktan sonra yufkayı sarın. Uçlarını ıslatarak yapıştırın. Teflon tavanın içersine sıvı yağ dökün. Sardığınız yufkaları tavada kızartın. Servis tabağınızı domates dilimleri ile süsledikten sonra yanına paçanga böreklerinizi koyarak servis edebilirsiniz.

