



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇANGA BÖREĞİ

- 4 adet yufka
- 200 g pastırma
- 3 adet sivri biber
- 2 adet domates
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 1 tutam kıyılmış maydanoz
- 1 su bardağı ayçiçeği yağı
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

Pastırma ince dilimler şeklinde doğranır. Tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağı konularak, ince doğranmış yeşil biber, dilimlenmiş domatesler ve pastırma orta ateşte 5-6 dakika sotelenir. Biber ve domatesler piştikten sonra bir kenara soğumaya bırakılır. Sote soğuduktan sonra, rendenin ince tarafı ile rendelenmiş kaşar peyniri ile ince doğranmış maydanozlar soteye eklenerek iyice karıştırılır. Bundan sonra yufkalar dört eşit parça hâlinde kesilerek, içlerine kaşık yardımı ile hazırlanmış olan pastırma harcı konulur. Yufkaların uç kısımları, yumurtanın beyazına veya suya batırılarak rulo şeklinde sarılır. Ortaya çıkan rulo şeklindeki börek, tavada kızdırılan ayçiçeği yağında alt üst çevrilerek kızartılır. Kızartılan börekler, servis tabağına konularak domates dilimleri ve maydanoz yaprakları ile süslenerek sıcak bir şekilde servis yapılır.

