



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI PAANGA BÖREĐİ

<https://www.sultanet.com/>

10 Dilim emensiz Pastırma
50 Gr Dil Peyniri
3 Adet Domates
3 Adet Yeşil Biber
2 Adet Yufka
1 Adet Yumurta
Çörekotu

Yeşil biberi doğrayın. Domatesi temizledikten sonra doğrayın. Dil peynirini ve pastırmaları da doğrayıp iç malzemeyi harmanlayın. Yufkalardan bir tanesini ikiye katlayıp yayın. 4 parmak genişliğinde kesip iç malzemeyi kenarına yayın. Katlayıp yufkanın ucuna yumurta akı sürerek hamuru yapıştırın. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörekotu ve susam serpin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında, üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin.

