



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

Yufka (isteğe bağılı olarak hazır yufka veya ev yapımı yufka)
200 gram pastırma
200 gram kaşar peyniri (rendelenmiş)
Sıvı yağ (kızartmak için)

Pastırmayı ince şeritler halinde doğrayın.
Rendelenmiş kaşar peyniri hazır edin.
Yufkaları açın ve her bir yufkayı iki eşit parçaya kesin.
Her parçanın geniş kenarına pastırma ve kaşar peyniri ekleyin.
Yufkayı rulo şeklinde sarın.
Ruloları ortadan ikiye keserek daha küçük parçalar elde edin.
Sıvı yağı ısıtın.
Ruloları kızgın yağda her iki tarafı da altın rengi olana kadar kızartın.
Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün.
Kızartılmış paçanga börekleri sıcak olarak servis edebilirsiniz.

