



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

Malzemeler

100 gr. pastırma
2 adet yufka
50 gr. İçim Kaşar Peyniri (Rendelenmiş)
1 adet soğan
2 adet sivri biber
1 çay kaşığı Bizim Mutfak Lezzet Tuzu
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı Bizim Margarin
½ lt. Bizim Ayçiçek Yağı (Kızartma için)
Bir tutam maydanoz
½ adet kıvırcık
1 adet domates
1 adet salatalık
100 gr. kırmızı lahana
1 çay bardağı Bizim Mısır Yağı
½ adet limon
Tuz

Hazırlanışı

Pastırma, biber ve soğan ince ince kıyılır. Margarin, soğan, biberler, pastırma ve kıyılmış maydanoz hep beraber sırasıyla sotelenerek en son içerisine kaşar ilave edilir. Yufka kesildikten sonra ortasına harç konulur ve katlanır. Yumurta beyazı ile ağızları yapıştırılarak kızartılır. Domates, salatalık ve kırmızı lahana ince ince doğrandıktan sonra yeşilliklerle beraber karıştırılıp, limon ve mısır yağı ile marine edilir ve tuz ile tatlandırılır. Daha sonra bir tabağa alta salata, üzerine börekler dizilerek servis yapılır.