



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇANGA BÖREĞİ

Malzemeler:

3 adet yufka

Yarım çay bardağı sıvı yağ

4 çorba kaşığı yoğurt

2 adet yumurta

Tuz

İç iin:

2 çorba kaşığı tereyağı

5 - 6 dilim pastırma

2 - 3 adet sivri biber

1 su bardağı rende kaşar

Hazırlanışı:

Tencereye tereyağını koyun, eriyince doğradığınız biberleri koyun. Pastırmayı ince ince kıyın ve karıştırarak 5-10 dakika kavurun. Başka bir kâbın içinde sıvı yağ, yoğurdu ve 1 yumurtayı karıştırın ve tuzunu atın. Yufkaları tezgah üzerine koyun. Üçgen şeklinde kesin. Her bir parçayı yağlı, yoğurtlu sosla yağlayın. İçlerine harçtan koyun, üzerine yarım kaşar peynir rendesi koyun. Sigara böreğı sarar gibi (biraz daha geniş olacak şekilde) sarın. Sardığınız börekleri kızgın yağda kızartıp, sıcak olarak servis yapın.