



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇANGA BÖREĞİ

Malzemeler

3 adet yufka
200 g pastırma
200 g rende kaşar peyniri
2 adet domates
1 adet çarliston biber
1 adet kapya biber
1 tutam maydanoz
2 su bardağı ayçiçek yağı
1 tutam tuz

Hazırlanışı

Pastırmalar ince ince dilimlenir. Aynı şekilde biber ve domatesler de eşit incelikte dilimlendikten sonra pastırmalar orta ateşte az yağ ile öldürülür. Daha sonra sırasıyla biber, domates ve maydanoz eklenir. Tuzu da katılarak tadı kontrol edilir. Pişmiş olan iç malzemesine, rende kaşar da eklenerek kenara koyulur. Yufkalar dört üçgen elde edilecek biçimde kesilir. Kesilmiş olan yufkaların içine iç malzemesi konularak sarılır ve ısıtılmış olan kızartma yağında altı üstü kızartılır. İsteğe bağlı olarak ikiye bölünerek sıcak servis yapılır.

[ML® Kaytaz Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.12.2023