



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PAÇANGA BÖREĞİ

3 adet yufka
150 gr. pastırma
12 dilim kaşar peyniri (her börek için için 1 adet)
2-3 adet domates
2 adet sivri biber
1 çay bardağı sıvıyağ
3/4 çay bardağı su
1 yumurta sarısı
Çörekotu

Domatesi kabuklarını soyarak küp küp doğrayın. Biberleri de doğrayıp 2 kaşık yağda domatesler suyunu çekene biberle birlikte pişirin.

Pastırmaların çemenlerini ayırın.

Yufkaları üst üste koyarak 4 eşit parçaya bölün. Toplamda 12 parça olacak.

Su ve sıvıyağı geniş bir kasade çirpin.

Daha sonra yufkayı tezgaha serin. Su ve yağ karışımından yufkanın üzerine sürün. Yufkanın geniş tarafına 1 dilim pastırma, bir dilim kaşar peyniri ve pişirdiğiniz domatesli soston bir miktar koyarak yufkanın iki ucunu içe kapatıp sarın.

Börekleri yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ya da çörek otu serpererek önceden ısıtılmış 180-190 dereceli fırında pişirin.

Not: Paçanga böreği aslında bolca yağda kızartılarak yapılır. Daha hafif olsun diye fırında yapmayı tercih edebilirsiniz. Kızartmak isteyenler yağ ve su karışımı harçtan sürmeden sarıp yağda kızartabilirler.