



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PAÇANGA BÖREĞİ

1 adet yufka  
12 dilim pastırma  
Yarım su bardağı kaşar rendesi  
1 adet domates  
3 adet sivri biber

1 yaprak yufkayı, 8 parçaya bölün, içlerine 2 veya arzu ettiğiniz kadar pastırma dilimi koyun. Onun da üzerine kaşar rendesi koyun. En üste de parmak uzunluğunda kestiğiniz sivribiberlerle, kabuğunu soyup dilimlediğiniz domatesten 2-3 dilim koyup, yufkaların iki başlarını kapattıktan sonra, 2-3 parmak genişliğinde sarın. Ağızlarını yapıştırıp, soğuk suya batırıp, çıkardıktan sonra tavadaki kızgın yağda kızartın.

[ML@ Saçaklı Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "hasnur" tarafından gönderildi. 16.09.2020