



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAÇANGA BÖREĞİ

2 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Adet çarliston biber
200 gr kaşar peyniri
1 Su Bardağı sıvı yağ
1 Adet Domates
2 Adet yufka
1 Tutam maydanoz
150 gr pastırma

Yufkaları dört üçgen elde edecek şekilde kesin. Pastırmaları ince ince dilimleyin doğradığınız biber ve domatesle teflon tavaya koyarak 2 yemek kaşığı Sana Klasikle 1-2 dakika sote edin (isteğe göre çığdende kullanabilirsiniz). Soğuyunca kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Yufkayı kalın bir sigara böreği şeklinde sarın.Tüm yufkalar bitene kadar bu işleme devam edin.Yufkalar bittikten sonra kızgın yağa atarak altılı üstlü kızartın. Soğutmadan ikiye bölerek sıcak olarak servis yapın.
