



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAÇANGA BÖREĞİ

2 adet böreklik yufka  
10-15 dilim çemensiz pastırma  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
2 adet sivri biber  
1 adet domates  
1 paket Maggi çıtır pane harcı  
2 adet yumurta  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
Kızartmak için;  
Bol sıvı yağ

Pastımaları küçük küçük doğrayın. Biberlerin çekirdeklerini çıkarıp ince kıyın. Domatesi soyup küp şeklinde doğrayın. Pastırmayı sıvı yağda biraz kavurup domates ve biber ekleyin, bir süre pişirip soğumaya bırakın. Yufkaları açıp, üst üste serin. (+) şeklinde kesip üçgenlere bölün. Geniş kenarına pastırmalı harç yerleştirin, kaşar rendesi serpin. Kenarlarını içe doğru katlayın ve 3 parmak genişliğinde rulo yapın, ucunu suya batırıp yapıştırın. Önce çırpılmış yumurtaya, sonra pane harcına bulayıp kızgın yağda arkalı-önlü kızartın, fazla yağın süzdürün ve servis yapın.