PAÇANGA

3 adet yufka
100 gram pastırma
100 gram kaşar peyniri
1 adet domates
2 adet sivribiber
1 adet yumurtanın akı
1 demet maydanoz
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Yufkaları üst üste ve temiz bir zemine serelim. Enine ve boyuna keserek, 4 eşit parçaya ayıralım. Pastırmayı ince ince dilimleyelim. Kaşar peynirini ve domatesleri küp şeklinde doğrayalım. Sivribiberleri de küçük küçük doğradıktan sonra hepsini harmanlayalım. Üçgen şeklindeki yufkaların geniş kenarlarına hazırladığımız içten bir miktar koyalım. Yufkanın iki tarafını içe doğru kapatalım. Yufkayı kalınca bir rulo şeklinde saralım. Sıvı yağı tavaya alalım. Börekleri arkalı önlü kızartalım. Fazla yağını süzmek için börekleri kağıt mutfak havlusunun üzerine alalım. Sıcak servis yapalım.

ML® Saçaklı Paçanga için tıklayın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.12.2023

© lezzetler.com tarif no:36374 • adı:Paçanga • gönderen:yorulmaz • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:23