



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAANGA BÖREĐİ

100 gram pastırma,
2 yufka
1 domates
1 dolmalık biber
1 tutam maydanoz
Sıvıyağ

Pastırmaları dilimleyip tavada sote edin. Yufkaları üçgen şeklinde dörde kesin. Geniş tarafına pastırmayı koyun, üzerine bir dilim domates ve kesilmiş biber ekleyin. En son kıyılmış maydanoz serpiştirerek sigara böreği şeklinde sarın. Yufkaların hepsini aynı şekilde sarın. Kızgın yağda kızartarak, soğumadan servise sunun.

[ML® Zarf BöreĐi için tıklayın](#)

