



PASTIRMALI PAÇANGA

4 adet yufka
200 gram pastırma
2 adet domates
1 çorba kaşığı sıvı yağ
150 gram kaşar peyniri
Karabiber, kekik

Yufkaları geniş üçgenler şeklinde kesin. Daha sonra da üzerine erimiş yağ sürün. Kıyılmış pastırmaları, domatesleri, peynirleri, baharatları karıştırıp, yufkanın kenarına yerleştirin. Geniş sigara böreği gibi sarıp tepsiye dizin. Aslında yağda kızartılır ama daha hafif olsun diye fırında pişirin derim. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "paraf" tarafından gönderildi. 15.07.2014