



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU PAÇANGA BÖREĞİ

2 paket PINAR KÜPETTO

2 adet yufka

2 adet domates

3 adet sivri biber

½ çay bardağı zeytinyağı

2 su bardağı kaşarpeyniri

Ayçiçeği yağı (kızartma için)

Domatesi rendeleyip geniş bir tavada ve kısık ateşte, suyunu çekene kadar pişirin. Sivribiberleri ince ince doğrayın. Tavada pişen domatese zeytinyağı ve sivribiber ilave edip 1-2 dakika kaynatın. PINAR KÜPETTO'ları ekleyip 2 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Soğumaya bırakın. Yufkanın birini açın. İlk önce ortadan ikiye kesin. Sonra her parçayı üç eşit parçaya kesin. Yufkanın alt kısmına, hazırladığınız iç malzemesinden iki kaşık koyun. Üzerine bir tutam rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Kenarlarını iki tarafından içe kıvrarak yassı bir şekilde sigara böreği gibi sarın. Yufkanın uç kısmını kasedeki suya batırıp kapatın ve sarma işlemini tamamlayın. Kızgın yağda böreklerin iki tarafını da kızartın ve kağıt havlu üzerinde yağını süzdürün. Sıcak olarak servis edin.

