



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PINAR LABNELİ PAÇANGA BÖREĞİ

Ebru Ozan Kırmılı

3 ADET YUFKA
PINAR LABNE
2 ADET YUMURTA SARISI
SUCUK YADA PASTIRMA (ARZUYA GÖRE)
2 ADET ÇARLİSTON BİBER
2 ADET DOMATES
GALETA UNU

YUFKALARIMIZI AÇIP 4 E BÖLÜYORUZ BÖLDÜĞÜMÜZ YUFKALARIN İÇİNE PINAR LABNEMİZİ BOL MİKTARDA SÜRÜYORUZ DİLİMLEDİĞİMİZ SUCUĞUMUZU BİBERİMİZİ VE DOMATESİMİ DE YUFKAMIZIN İÇİNE MİKTARI İSEĞE BAĞLI OLARAK ÜST ÜSTE DİZİYORUZ VE YUFKAMIZI SARIYORUZ. BÖREĞİMİZİ İLK ÖNCE YUMURTA SARISINA DAHA SONRADA GALETA UNUNA BATIRIYORUZ. İSTER FIRINDA İSTER TAVADA KIZARTARAK SICAK OLARAK SERVİS EDİYORUZ.