



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI PASTIRMALI PAÇANGA BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
12 dilim pastırma
5 adet sivri biber
24 dilim salam
24 dilim kaşar peyniri
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Yufkaların her birini 4 eşit parçaya bölüp 12 adet üçgen parça elde edin. Her üçgen parçasının geniş tarafına önce pastırma dilimini, üzerine halka kesilmiş yeşil biber parçalarını koyun. Daha sonra 2 dilim salam ve en üste de 2 dilim kaşar peyniri ekleyin. Üçgen yufkanın iki kenarını üstüne kapatın. Yassı bir sigara böreği görünümü alacak şekilde üç parmak eninde sarın. Yufkanın uç kısmına hafifçe su sürüp yapıştırın. Tüm yufkaları sardıktan sonra kızgın yağda, arkalı önlü kızartın. Kağıt havlu üzerine alın. Sıcak olarak servis yapın.

