



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ SUCUKLU YUFKA BÖREĞİ

www.sefabdullahusta.com

3 tane yufka
100 gr sucuk
150 gr kaşar peyniri
1 tane domates
1 tane kırmızı biber
1 tutam maydanoz
1 tane yumurta
Tuz
Karabiber
Kızartmak için sıvı yağ

İlk olarak sucuklar küçük küçük doğranır. Kaşar rendelenir. Domatesin kabuğu soyulur küçük küçük doğranır. Kırmızı biber yıkanır, küçük küçük doğranır. Maydanoz yıkanır ince ince kıyılır. Tüm malzemeler bir kaptaki birleştirilir ve güzelce harmanlanır. Ayrı kaba 1 tane yumurta kırılır ve çırpılır. Paçangaları kapatmada kullanılır. 1 tane yufka dört eşit parçaya bölünür yani dört tane üçgen elde edilir. Diğer yufkalar da aynı şekilde bölünür. Yufkaların geniş olan kısmına 1-1.5 çorba kaşığı malzeme konur ve kenarları içe katlanır, sarılır ve uç kısmına fırça yardımıyla yumurta sürülür. Böylece kalın sigara böreği elde ederiz. Yufkalardan 12 tane paçanga böreği elde ederiz. İsterseniz fırınlayın, isterseniz kızartın servis edin.

