



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU PAÇANGA BÖREĞİ

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

1 adet yufka

4 yemek kaşığı küp doğranmış sucuk

4 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri

Kızartmak için:

Sıvı yağ

1 adet yufkayı üçgen olacak şekilde 8 parçaya kesin.

Daha sonra 1 yufka parçası alıp, tezgah üzerine serin.

Üzerini az miktar sıvı yağ ile yağlayıp, üzerine 2. yufka parçasını koyun.

Eğer yufkanız kalın ise tek yufka parçası kullanın.

Ardından yufkanın geniş kısma 1 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri ve 1 yemek kaşığı küp küp doğranmış sucuk koyun.

Yufkayı kenarlardan içe doğru kıvrıp, çok sıkmadan rulo şeklinde sarın.

Yufkanın uç kısmının yapışması için az miktar su ile ıslatın.

Diğer yufka parçalarına da aynı işlemi uygulayın.

