



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SUCUKLU PAÇANGA BÖREĞİ

[www.su-sail.org](http://www.su-sail.org)

2 adet yufka  
16 dilim (yarım kangal) sucuk  
16 dilim (100 gram) kaşar peyniri

Yufkalar 8 eşit parçaya, pizza dilimi gibi kesilir. Alt kenarın olduğu tarafa önce kaşarı üzerine de sucukları koyun. Uzun kenarların diplerini malzemelerin üzerini kapatacak şekilde katlayın. Malzemeleri yufkanın ucuna doğru katlayarak sarın. Derin bir tavada sıvıyağ kızdırın. Hazırlamış olduğunuz yufkaları yağda kızartın. Yaklaşık 5 dakika kadar kızartın.

