



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA PAÇANGA BÖREĞİ

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

3 adet yufka  
250 gram çemensiz pastırma  
3 adet domates  
3 adet sivri biber  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
Yufkaları ıslatmak için:  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı süt  
1 adet yumurta

Yufkaları ıslatmak için süt, sıvıyağ ve yumurtayı küçük bir kaba alıp karıştırdıktan sonra kenara alın. Domates ve biberleri küp, pastırmaları uzunlamasına doğrayın. 3 çorba kaşığı zeytinyağını bir tavaya alıp biberi ekleyin. Biberlerin rengi dönünce pastırmayı ilave edin. Bir-iki dakika sonra domates ekleyip, yumuşayana dek pişirin. Büyük boy bir tavayı kalan zeytinyağı ile yağlayın. Bir adet yufkayı kenarları dışarı sarkacak şekilde içine yerleştirin. Kalan yufkaları iri parçalar halinde elinizle koparın. Tavadaki yufkanın üzerine sütlü karışımdan gezdirin. Aralarına yine sütlü karışımdan gezdirip, 3 kat yufka yerleştirerek tabanı oluşturun. Rendelenmiş kaşar peynirini serpin ve pastırmalı harcı üzerine ilave edin. Kalan yufkaların arasına sütlü karışımdan gezdirerek tavaya yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı üzerine toplayın. Ocağa oturtup kısık ateşte altı kızarana dek pişirin. Alt üst ederek diğer tarafını da pişirin. Dilimleyerek servis yapın.

