



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU PAÇANGA BÖREĞİ

2 Adet yufka
Keskinöğlü piliç salam
Kaşar peyniri
1 Adet domates
2 Adet Çarliston biber
Maydanoz
½ bardak Ravika Zeytinyağı
Yoğurtlu sos için:
1.5 bardak süzme yoğurt
2- 3 diş sarımsak

Biber ve domatesi yemeklik doğrayın. Bir tavada zeytinyağını kızdırın. Doğramış olduğunuz malzemeyi soteleyin ve soğumaya bırakın. Piliç salamı şeritler halinde doğrayıp hazırlamış olduğunuz karışımın içerisine ekleyin. Soğuduktan sonra rende kaşar ve maydanozu ilave edin. Yufkaları üçgen şeklinde kesip iç harcı doldurarak sarın. Tavada zeytinyağını kızdırın. Böreklerin iki yanı altın sarısı rengini alıncaya kadar kızartın. Servis tabağına alın ve yoğurt sos ile servis yapın.

