



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## SAÇAKLI PAÇANGA



Yarım kg tel kadayıf  
Sos için:  
1 büyük çay bardağı sıvıyağ  
1 büyük çay bardağı koyu ayran  
1 adet yumurta akı  
İçi için:  
12 dilim pastırma  
2 adet sert domates  
3 adet sivri biber  
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri  
1 çay kaşığı tuz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta sarısı

- # Önce iç hazırlanır; pastırma ufak doğranır. Domatesin kabukları soyulur, ince doğranır, biberin tohumları çıkarılır ince kıyılır. Malzemelerin üzerine kaşar katılır ve karıştırılır.
- # Tel kadayıfın üzerine sıvıyağ, yumurta akı ve azar azar katarak ayran eklenir. Kadayıf tellerini kısaltmadan sıvı malzeme yedirilir.
- # Hazırlanan kadayıftan bir tutam alınır, avuç kadar açılır, düzeltilir. Kanarına iç konur ve sıkı bir rulo yapılır.
- # Saçaklı paçangalar yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta sarısı 2 çorba kaşığı suyla karıştırılır, böreklerin üzerine sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servis yapılır.

**Not:** Bu börek çırpılmış yumurtaya bulanıp sıvıyağda kızartılarak da hazırlanabilir.