PAÇANGA BÖREĞİ

1 Kg. yufka (6 adet)
15 Dilim pastırma
1,5 Su bardağı rende kaşar
2 Orta boy domates
4 Adet çarliston biberi
1,5 Su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 Adet yumurta
1 Çay kaşığı tuz

Domateslerin kabukları soyulur, tavla zarı büyüklüğünde doğranır, pastırmalar ince kıyılır, biberlerin tohumları çıkarılarak, pastırmaların büyüklüğünde doğranır.
Doğranan domates, biber ve pastırma bir kaba alınır, içine yumurtanın akı, kaşar ve tuz eklenir karıştırılır.
Yufka çalışma tezgahına serilir. Her yufka 8 eşit parçaya (sigara böreği yapımındaki gibi) üçgen kesilir. (toplam 48 üçgen)
Birinci üçgen parçaya bolca yağ yoğurt karışımı sürülür, üzerine ikinci üçgen parça konur, onun da üzerine yağ yoğurt karışımı sürülür.
Yağlanıp, yoğurtlanan, üst üste konan üçgen yufkaların geniş tarafına hazırlanan pastırmalı içten konur, gevşek şekilde sigara böreği gibi bükülür.
Bu şekilde hazırlanan 24 adet paçanga böreği, yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
190 derece fırında 30 dakika pişirilir.
Ilık olarak servise sunulur.

Not: Paçanga böreği ufak değişikliklere uğrayarak günümüze uyarlanan Osmanlı mutfağı tarifidir.