



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

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.