



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Paçanga Böreği



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 25 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 12 adet

Domatesin sulu çekirdeklerini çıkarmak ve harcı yufkaya koymadan önce soğuk tutmak, kızarıırken böreğin açılmasını önler.

Malzemeler:

- 3 yufka
- 150 g pastırma, ince doğranmış
- 150 g kaşar peyniri, rendelenmiş
- 1 domates, çekirdekli sulu kısmı çıkarılmış
- 1 yeşil biber, ince doğranmış
- Uçlarını kapatmak için 2 yemek kaşığı su
- Kızartmak için sıvı yağ

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** İçerir: buğday/gluten ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Domatesi ince doğrayıp fazla suyunu süzün; yufkayı ıslatmasını engeller.

Yapılışı:

1. İç harcı karıştırın:

- Pastırma, kaşar, biber ve süzdürülmüş domatesi karıştırın. Pastırma tuzlu olabileceğinden ayrıca tuz eklemeyin.
- Yufkaları üst üste koyup her birini dört üçgen parçaya kesin.

2. Sarıp kapatın:

- Üçgenin geniş kısmına harç koyun; yanlarını içe katlayıp sigara böreği gibi sıkı sarın.
- Ucunu suyla ıslatıp yapıştırın, kat yeri alta gelecek şekilde tepsiye alın.

3. Kızartın:



- Tavada 1-2 cm yağı orta ateşte ısıtın. Börekleri kalabalık yapmadan 2-3 dakika, iki yüzü altın rengi olana kadar kızartın.
- Kağıt havlu üzerinde kısa süre süzdürüp sıcak servis edin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Dışı çıtır, içindeki kaşar erimiş olmalıdır.

Saklama:

Kızarmış böreği aynı gün tüketin. Sarılmış, pişmemiş börekleri aralarına kağıt koyarak dondurabilirsiniz.

Kiraz'ın
Mutfağı