

Pacanga Böreği

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~420 kcal

Açılış 4/10

Pastırma kaşar ve biberle doldurulan çikolata yufka böreği.

Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 150 gr Pastırma
- 200 gr Kaşar peyniri
- 2 adet Yeşil biber
- 1 adet Domates
- 1.5 su bardağı Sıvı yağ

Yapılışı

1. Pastırma biber ve domatesi küçük doğrayın.
2. Harç malzemelerini tavada 3 dakika çevirip soğutun.
3. Yufkaları üçgenlere kesin, harç ve kaşar koyup sarın.
4. Börekleri kızgı yağda her yüzü altın rengi olana kadar kızartın.

PÜF NOKTASI

İç harc yufkaya koymadan önce soğutun; sıcak harc yufkayı ıslatar.

SERVİS ÖNERİSİ

Börekleri sıcak sunun, yanına domates sosu ve maydanoz koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt