

## Pacanga Boregi

### Malzemeler

3 adet yufka  
150 gr pastirma  
200 gr rende kasar peyniri  
1 adet orta boy domates  
1 adet carliston biber  
1 tutam maydanoz  
Kizartmak icin sivi yag

### Yapilisi

Yufkalari dort ucgen elde edecek sekilde kesin (4 parcaya bolun).  
Pastirmalari ince ince dilimleyin dogradiginiz biber ve domatesle teflon tavaya koyarak  
1-2 dakika sote edin (istege gore cigdende kullanabilirsiniz).  
Soguyunca kiyilmis maydanoz ve rendelenmis kasar peynirini ekleyin.  
Yufkayi kalın bir sigara boregi seklinde sarin.Tum yufkalar bitene kadar bu isleme devam  
edin.Yufkalar bittikten sonra kizgin yaga atarak altli ustlu kizartin.  
Sogutmadan ikiye bolerek sicak olarak servis yapin.