

Pastirmali Pacanga Boregi

Malzemeler

4 yufka

250 gram pastirma

2-3 domates

2-3 biber

200 gram kasar peyniri

Sos icin:

Yarim kg sut

3 yumurta

Yarim sise maden suyu

1 su bardagi zeytinyagi

Tuz

Uzeri icin:

1 yumurta

Susam

Yapilisi

Sos icin sut, yumurta ve zeytinyagi iyice cirpilir. Tuz ve maden suyu eklenip karistirilir. Yufkalardan biri duz bir zemine serilir. Hazirlanan sostan surulur. Uzerine ikinci yufka serilip tekrar sos surulur. Yufka 8 esit ucgen olacak sekilde kesilir. Ucgenlerin uzerine ikiser dilim pastirma, kasar dilimi, domates ve biber yerlestirilir. Yufkalar kalin olacak sekilde sarilip firin tepsisine dizilir. Uzerlerine cirpilmis yumurta surulup susam serpilir. Onceden isitilmis 180 firinda pisirilir.