

Patatesli Pastirmali Pacanga Boregi

Malzemeler

3 yufka
3 patates
150 grampastirma
100 gr kasar peyniri
2 sivri biber
Tuz
Karabiber
Kirmizi pul biber
Kizartmak icin
Sivi yag

Yapilisi

Patateslerin kabuklarini soyup kucuk kup seklinde dograyin ve yumusayincaya kadar hasladiktan sonra sogumaya birakin. Peyniri rendeleyerek soguyan patateslere ekleyin. Biberleri ince ince dograyip ekleyin. Tuz, karabiber, pul biberi ilave edin. Yufkalarin dort parmak genisliginde seritler halinde kesin. Uc kisimlarina harc koyup uzerine pastirma parcalari yerlestirip muska seklinde sikica sarin. Aycicegi yagini tavada isitip borekleri kizartin. Sicak servis yapin.