SAÇAKLI PAÇANGA



Yarım kg tel kadayıf
Sos için:
1 büyük çay bardağı sıvıyağ
1 büyük çay bardağı koyu ayran
1 adet yumurta akı
İçi için:
12 dilim pastırma
2 adet sert domates
3 adet sivri biber
1 su bardağı rendelenmiş taze kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Önce iç hazırlanır; pastırma ufak doğranır. Domatesin kabukları soyulur, ince doğranır, biberin tohumları çıkarılır ince kıyılır. Malzemelerin üzerine kaşar katılır ve karıştırılır.
Tel kadayıfın üzerine sıvıyağ, yumurta akı ve azar azar katarak ayran eklenir. Kadayıf tellerini kısaltmadan sıvı malzeme yedirilir.
Hazırlanan kadayıftan bir tutam alınır, avuç kadar açılır, düzeltilir. Kanarına iç konur ve sıkı bir rulo yapılır.
Saçaklı paçangalar yağlanmış tepsiye dizilir. YUmurta sarısı 2 çorba kaşığı suyla karıştırılır, böreklerin üzerine sürülür.
Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak servis yapılır.

Not: Bu börek çırpılmış yumurtaya bulanıp sıvıyağda kızartılarak da hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1717 | Adı: Saçaklı Paçanga | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 03:49