KIYMALI SİGARA BÖREĞİ

5 yufka
1 su bardağı zeytinyağı
250 gr. yağsız kıyma
3 soğan
3 çorba kaşığı sadeyağ
yeteri kadar tuz, biber

İnce ince doğradığınız soğanları yağda pembeleşene kadar çevirin. Kıymayı da yağa atarak hafifçe kavurun. Tuz ve biberi ekleyin. Yufkaları 4 parçaya bölün. Kıymayı eşit şekilde ayırın. Yufkanın dar uçlarını kıyımanın üstüne doğru kıvırın. Yufkaları sigara gibi sarın. Tavaya bir bardak zeytinyağını koyun. Yağ kızarınca börekleri kızartın.

© lezzetler.com tarif no:51670 • adı:Kıymalı Sigara Böreği • gönderen:Palamut Pilaki • indirme tarihi:19.04.2024 - 11:55