



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SİĞARA BÖREĞİ

3 adet hazır yufka
200 g yağsız dana kıyma
Rende soğan
½ demet maydanoz
Karabiber

Rende soğanı kıyma ile birlikte kavrulur, maydanoz ve karabiberi katılarak iç malzeme hazırlanır.

Her yufka ortadan ikiye katlanarak kesilir, meydana gelen yarım daire merkeze doğru üçe bölünür. Bu şekilde 18 parça sigara böreğı yufkası elde edilmiş olunur.

İ malzeme, kesilmiş yufkanın geniş kenarına bir miktar konarak dolma sarar gibi, önce iki yanını içeriye kıvrılır sonra rulo halinde yuvarlanır.

Sivri ucu suyla ıslatılarak rulo yapıştırılır. Kızgın ayieğı yağında her yanı gevrek sarı pembe hal alana kadar kızartılır.

Not: Servis öncesinde yeterli miktarda hazırlanır. Kurumaması için üzeri şeffaf folyo ile kapatılır. Buzdolabına kaldırılır. Bazı işletmeler sigara böreğini kendileri hazırlamayıp, hazır dondurulmuş halde alırlar. Sipariş alındıktan sonra, buzdolabında hazır olan sigara böreklerinden porsiyon miktarı kadar alınır. Kızgın yağda kızartılır. Kâğıt peçetenin üzerine fazla yağın alması için çıkartılır. Soğumadan hemen servisi yapılır.