



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVUÇLU SİĞARA BÖREĞİ

3 adet yufka
Kızartmak için:
1 su bardağı sıvıyağ
İç i için:
2 adet havuç
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 adet haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım tatlı kaşığı kimyon

Havuç rendelenir, yağda yumuşayana dek kavrulur. Üzerine haşlanmış patates rendelenir, tuz ve karabiber katılır, karıştırılır. Yufkalar üst üste konur. Üçgen olarak 8 parçaya kesilir. (Toplam 24 parça) Geniş kenarına iç konur, sarılır. Ucu suyla tutturulur. Yağda pempe renkte kızartılır.

[ML® Fırında Havuçlu Sigara Böreği için tıklayın](#)