



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU ÜZÜMLÜ SİGARA BÖREĞİ

Malzemeler:

3 hazır yufka

50 gr margarin

3 yumurta akı

4 çorba kaşığı tozşeker

1 su bardağı kuru üzüm

1 çay bardağı kıyılmış fındık

Kızartmak için bol sıvıyağ

Üzeri için pudraşeker ve tarçın

Hazırlanışı:

* Kuru üzümleri ılık suda 10 dakika bekletip süzün ve kâğıt havlu ile suyunu alın. Yufkaları geniş kenarı 10-12 cm olacak şekilde üçgen parçalar halinde kesin.

* Margarini eritip ılınmaya bırakın. Yumurta aklarını 2 kaşık tozşekerle çırpın.

* Yufka parçalarının üzerine fırçayla margarin sürün. Geniş kenarına bir miktar kuru üzüm, kıyılmış fındık koyun ve 1 tatlı kaşığı kadar tozşeker serpip rulo şeklinde sarın. Açılmaması için uçlarını hafif ıslatarak yapıştırın.

* Sıvıyağı tavada kızdırın. Sigara böreklerini şekerli yumurta akına hızlıca bulayıp kızgın yağa atın. Çevirerek kızartın. Börekleri kâğıt havlu üzerine alın. İlininca üzerine pudraşeker ve tarçın serperek servis yapın.