



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU SİĞARA BÖREĞİ

3 adet yufka
Yarım kalıp beyaz peynir
Kızartma yağı
Sos için:
4 adet domates
1 tatlı kaşığı domates salatası
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
4 çorba kaşığı sıvıyağ

Önce sos hazırlanır; salça ve yağ 2-3 dakika kavrulduktan sonra rendelenmiş domates, şeker ve tuz atılır. Domates biraz katılaşına kadar pişirilir. Yufkalar üst üste konur. 12'şer parça üçgen parçaya kesilir. Geniş kenarına ezilmiş peynir konur ve sarılır. Kızgın yağda kızartılır. Börekler sosa atılır. 5 dakika sonra alınır ve servis edilir.