



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AÇMA SİGARA BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

1 kg un

1 su bardağı zeytinyağı

2 adet yumurta

2 su bardağı su

1 adet limonun suyu

2 tatlı kaşığı tuz

1 kg eritilmiş sadeyağ (tereyağı)

İçi için:

250 gr beyaz peynir

½ demet maydanoz

1 tatlı kaşığı karabiber

Un, su, zeytinyağı, yumurta, limon suyu ve tuzu karıştırarak yumuşak bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde bezeler hazırlanarak nemli bez altında 20 dakika dinlendirin. Her bezeyi 10-15 cm çapında açın. İkişer ikişer aralarını sadeyağla yağlayın. Yağları donunca yufkaları teker teker açılabilirdiği kadar ince açın. Yufkanın her tarafını ılık sade yağla yağlayın. İkiye katlanıp yarım daire elde edin. Elde edilen dairenin uzun kenarına (çapına) içten koyarak rulo yapın. Her yufkaya aynı işlemi uygulayın. Yufkaların yağları donunca 10-12 cm aralıklarla keserek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerini fırçayla yağlayın. Kızgın fırında pembeleşinceye kadar pişirin.

