



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALKABAKLI SİĞARA BÖREĞİ

Malzemeler:

3 adet hazır yufka
2 dilim balkabağı
Yarım su bardağı ezilmiş beyaz peynir
1 adet yumurta
4 orba kaşığı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ

Yapımı:

Her yufka üçgen olarak 12 parçaya kesilir. Balkabağı rendelenir. Tavaya sıvı yağ konur ısınınca balkabağı atılır, gevşeyene kadar kavrulur. Ateşten alınır, peynir, tuz ve karabiber katılır. Soğuyunca yumurta eklenir, karıştırılır. Kesilmiş yufkanın geniş kenarına yeteri kadar iç konur, sarılır, ucu ıslatılarak tutturulur. Hazırlanan börekler pembe renkte kızartılır, kağıt havluya çıkarılır.