



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEŞAMEL SOSLU SİĞARA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 bardak kızartma yağı
1 kaşık margarin
1 kaşık un
1 çay bardağı süt
200 gr. beyaz peynir
Maydanoz

Yufkaları önce ikiye sonra dörde bölün. Her parçayı da tam ortasından ikiye kesip her yufkadan 8 üçgen elde edin. 1 kaşık margarin ile unu bir tencereye koyup pembeleşmeden kavurun. Sütü azar azar ilâve ederek bulamaç haline getirin. 1-2 taşım kaynatıp tuz atıp ateşten alın. Salçayı ateşten alınca hafif soğuyunca ezilmiş peyniri, kıyılmış maydanozu koyup iyice karıştırın. Yufkaların geniş kenarlarına bu içten kâfi miktarda koyup yanları için üzerine doğru kapatıp, geniş taraftan uca doğru sigara gibi sarın. Yağı kızartma tenceresinde kızdırıp börekleri içine atarak pembe renkte kızartın.

Not: Bu böreklerde peynir yerine, haşlanmış, didilmiş tavuk eti kullanırsanız, ayrı lezzette börek elde etmiş olursunuz.
