



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BULGURLU SİGARA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı ince bulgur
1 adet kuru soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
Kızartma yağı

İnce bulgurun üzerine 1 su bardağı kadar ılık su konur, 10 dakika kadar bekletilir. Soğan ince kıyılır ve sıvıyağda kavrulur. Kabarmış bulgur, tuz ve karabiber katılır, karıştırılır, ateşten alınır. Yufkalar üst üste konur, önce artı şeklinde kesilir, sonra çaprazlama artı şeklinde keserek her yufka 8 parçaya kesilmiş olur. Üçgen yufkanın geniş kenarına bulgurlu iç konur. Kenarlardan katladıktan sonra rulo yapılır. Börekler kızgın yağda kızartılır.