



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇITIR BÖREKLER

2 adet yufka
125 gr beyaz peynir
2 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
3 adet taze soğan
2 çay kaşığı pul biber
Bir miktar sıvı yağ
3-4 adet yumurta (çırpılmış)

Hazırlanışı

1. Yufkaları üst üste koyup 8 adet üçgene bölün. Peyniri, taze soğanı ve pul biberi bir kaptaki karıştırın.
 2. Yufkaların geniş ucuna hazırladığınız peynir içinden koyup sigara böreği şeklinde sarın.
 3. Börekleri kızartmak için ayçiçek yağını fritözde veya derin bir kızartma tenceresinde kızdırın.
 4. Börekleri önce çırpılmış yumurtaya, sonra Knorr Çıtır Pane Harcı'na bulayıp kızgın yağda altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.
 5. Pişen börekleri fazla yağını alması için kağıt havlu üzerine çıkarın.
-