



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR SİGARA BÖREĞİ

- 2 adet yufka
- 1 su bardağı beyaz peynir (harcı için)
- 4 yemek kaşığı sıvı ayçiçek yağı
- 2 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
- 2 adet yumurta
- Bir miktar ayçiçek yağı
- 2 adet taze soğan (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (harcı için)

1. Küçük bir kasede beyaz peyniri, kıyılmış taze soğanları ve kırmızı pul biberi karıştırın.
2. Yufkaları üst üste koyup 8'e kesin.
3. Bir fırça yardımı ile yufkaları yağlayın, harcı koyun ve sigara böreği gibi sarın.
4. Sarılmış börekleri önce çırpılmış yumurtaya daha sonra Knorr Çıtır Pane Harcı'na bulayıp kızgın yağda kızartıp sıcak olarak servis yapın.

