



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA KIYMALI SİGARA BÖREĞİ

4 adet yufka
300 gram kıyma
1 soğan
Tuz
Karabiber
1 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı zeytinyağı

Kıymayı rendelenmiş soğanla birlikte 5 dakika kadar kavurun. Daha sonra üzerine tereyağını ve baharatları ekleyip karıştırın. Bir kaba alıp soğutun. Yufkaları üçgen şeklinde kesip içlerine kıymalı iç harçtan paylaştırıp sigara böreği gibi sarın. Ama yağda kızartmayın. Fırın tepsisine 3 çorba kaşığı zeytinyağını döküp üzerine börekleri ekleyip yağın her yana yayılması için sallayın. 200 derecedeki fırında ara sıra çevirip pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.10.2023