



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SİGARA BÖREĞİ

2 adet yufka
250 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz
Yarım demet nane
Karabiber
Üzerine:
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı su

Peyniri dilimleyin ve tuzunun çıkması için ılık suda 10-15 dakika bekletin. Suyunu süzün ve ezin. İçine ince kıyılmış maydanoz, nane ve karabiberi ekleyip, karıştırın. Orta boy bir fırın tepsisini yağlayın. Yufkaları önce dörde, sonra her bir parçayı da ikiye kesin. Toplam 8 parça yufka elde edin. Üçgen şeklindeki yufkanın geniş kısmına peynirli harçtan koyun ve sigara böreği şeklinde sarın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın ve tepsiye dizin. Üzerlerine su ile açtığınız yoğurttan sürün. Önceden ısıtılmış 180-200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

