



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SİGARA BÖREĞİ

3 tane hazır yufka
İç harcı için:
200 gram lor peyniri
Çeyrek çay kaşığı tuz
5 dal maydanoz
Pişirmek için:
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı süt

Lor peynirinin içine ince ince doğradığınız maydanozları ekleyerek karıştırın. Tabii iç harca zevkinize göre baharat da katabilirsiniz. Malzemeleri güzelce karıştırdıktan sonra dileğinize göre biraz sıvı yağ da ekleyebilirsiniz.

Yufkayı üçgen şeklinde 8 eşit parçaya bölün. Bölünen yufkalara iç harçtan koyun. Yufkanın uç kısmını karıştırdığınız yumurtaya bandırarak sigara şeklinde sarın.

Bir kaseye süt ve yağ dökerek karıştırın. Yumurtayı da bu karışımın içerisine dökün. Börekleri sarmaya başlarken böldüğünüz yufkaların üzerine fırça yardımıyla bu karışımından sürün. Börekleri yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin ve üzerlerine de sütlü yumurtalı karışımından sürün. Böreklerinizi, önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişirin.

