



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

FIRINDA SİGARA BÖREĞİ

2 yufka
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 yumurta
1/5 kalıp beyaz peynir (100 gr.)
3 çorba kaşığı yoğurt
8-10 dal maydanoz

Peyniri rendelayıp, kıyılmış maydanoz katarak karıştırınız. Yumurta, yoğurt ve yağı bir kâsede çarpınız. Yufkayı masaya yayıp üzerine karışımın yarısını sürerek diğer yufkayı, üzerine yerleştiriniz. Karışımdan 1 çorba kaşığı ayırıp artanı üstteki yufkaya sürünüz.

Yufkayı 4 eşit parçaya bölünüz. Her parçayı da 3 eşit parçaya ayırınız. Yuvarlak kenarına iç koyup uca doğru sarınız. Yağlanmış tepsiye dizip üzerine ayrılan karışımı sürerek orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz.

[ML® Makarnalı Sigara Böreği için tıklayın](#)[ML® Fırında Çubuk Böreği için tıklayın](#)
