



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA SİGARA BÖREĞİ

4 adet hazır yufka
3 çorba kaşığı un
bir su bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı elma sirkesi
Tuz
İçi için:
Beyaz peynir
Dereotu
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
Çörekotu

Böbreğimizin sosunu hazırlamak için bir kaba unu, yağı, sirkeyi ve tuzu alıp harmanlayalım. Bir yufkayı tezgâha serelim. Üzerine bir fırça yardımıyla, hazırladığınız sostan sürelim. Bir bıçak yardımı ile 8 parçaya böldüğümüz yufkalarımızın içine harcından yerleştirelim. Sigara böreği şeklinde saralım. Diğer iki yufkaya da aynı işlemi uygulayalım. Yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsimize aralıklı olarak hazırladığımız börekleri dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı ve yağı karıştırarak sürelim. Çörekotunu da serptikten sonra, 180 derecelik fırında üzerleri nar gibi kızarana kadar pişirelim.

