



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA SİGARA BÖREĞİ

4 adet yufka
250 gram lor peyniri
1 yumurta
Yarım demet dereotu
3 çorba kaşığı tereyağı ve sıvı yağ

Tereyağını eritin ve üçken şeklinde kesilmiş yufkaların üzerine bolca tereyağı sürün. İç harcı için yumurta kıyılmış dereotu ve peyniri bir kaptaki karıştırın. 1 çorba kaşığı yufkanın kenarına yerleştirip sigara böreği şeklinde rulo yapıp tepsiye dizin. Hepsini tepsiye dizin, üzerine bir miktar sıvı yağ gezdirip 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
