



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİLİ SİGARA BÖREĞİ

3 adet yufka
250 gr hindi göğüs eti
1 tatlı kaşığı salça
1 adet soğan
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için:
1,5 su bardağı sıvıyağ

Hindi eti kuşbaşı doğranır. Tavaya yağ konur. Isınınca hindi ve ince doğranmış soğan beraber atılır. Hindi suyunu bırakınca salça ve tuz eklenir. 10 dakika daha pişirilir. Yufkalar 8'er üçgen parçaya kesilir. Geniş kenarına hindili iç konur ve sarılır. Kızgın yağda pembe renkte kızartılır.