



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI SİGARA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

1 kilo ıspanak
150 gram lor peyniri
100 gram beyaz peynir
75 gram rendelenmiş kaşar peyniri
1 demet maydanoz
1 fiske cevzi bevva
2 yumurta
yeteri kadar tuz ve hazır böreklik yufka
Üzerlerine dökmek için:
1.5 bardak zeytinyağı
75 gram rendelenmiş kaşar peyniri

Yufkayı 9x6 boyunda parçalara ayırmalı ve bunları açık olarak bir kenarda bırakmalı. Beri yanda ıspanağı temizleyip bol akarsu. da İyice yıkadıktan sonra tuzlu kaynar suya atıp haşlamalı. Ispanaklar haşlanınca bunları sudan çıkarıp iyice süzmeli. Soru ra ayıklanmış ve yıkanmış maydanozla bir. likte kıyarcasına ince doğramalı. Buna lor peyniriyle iyice ezilmiş beyaz peyniri katmalı, iyice karıştırdıktan sonra ezerek ince delikli bir süzgeçten geçirmeli. Bu püreye rendelenmiş kaşar peyniriyle cevzi bevva'yı, yeteri kadar tuzu ve yumurtaları katmalı. Tahta bir kaşıkla bu harcı iyice karıştırarak birbirine yedirmeli. Sonra bu harçtan azar azar alıp yufka parçalarının bir kenarına uzunlamasına koymalı. Bu iş bittikten sonra yufkaları, içinde tütün bulunan sigara kâğıdını sarar gibi sarmalı, uçlarının açılmaması için de suyla hafifçe ıslatıp öylece bırakmalı. Derin bir tavaya zeytinyağını koyup ısıtmalı. Yağ kızmak üzereyken börekleri her defasında dörder. beşer tane olmak üzere tavaya koyup nar gibi kızartmalı. Sonra bir kevgirle tavadan çıkarıp yağını iyice süzerek servis tabağına yatırılmalı. Üzerlerine rendelenmiş kaşar peyniri serpip sıcak sıcak sofraya götürmeli, servis yapmalı.

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

