



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI VE LABNELİ SİĞARA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 kutu İim Labne Peynir
2 su bardağı İim Kaşar Peynir
İnce kıyılmış maydanoz
Zeytinyağı

Yufkayı küçük boy üçgen parçalara ayırın.
Zeytinyağını fırça yardımıyla kestiğiniz parçalara sürün.
Bir kasede İim Labne Peynir, İim Kaşar Peynir ve maydanozları karıştırın.
Karışımından kestiğiniz parçaların içine koyun ve yufkayı sarın.
Hazırladığınız sigara böreklerini önceden yağladığınız fırın tepsisine dizin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin ya da derseniz sıvıyağda kızartabilirsiniz.

Not: Sigara böreklerini fırınlıyorsanız üzerine yumurta sarısı sürüp çörek veya susamla süsleyebilirsiniz.

