



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SİGARA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

3 adet yufka
1 bardak kızartma yağı
herhangi bir börek içi gereçleri

- 1- Yufkaları üst üste muntazam koyunuz.
- 2- Tam ortasından ikiye kesip tekrar tekrar üst üste koyunuz.
- 3- Yufkaları 2'ye enine kesip 4 parçaya ayırınız.
- 4- Her parçayı da tam ortasından ikiye kesip her yufkadan 8 üçgen elde ediniz.
- 5- Her üçgeni teker teker alarak geniş tarafına börek içini koyup yanları için üzerine doğru 2-3 cm. kapatıp geniş taraftan dar uca doğru 2-3 cm. çapında sigara gibi sarınız, (En dar uca biraz su sürüp öyle kapatın ki uçlar kızarıırken açılmasın).
- 6- Yağı kızartma tenceresinde kızdırıp börekleri içine kafi miktar koyup her tarafını hafif pembe renkte kızartınız.
- 7- Kızaranları kağıt yayılmış kaba alıp yağı biraz süzöldükten sonra servis yapınız.

İÇİNİN HAZIRLANMASI

- 1- Kıymanın içine 1 baş soğanı doğrayınız.
- 2- Biraz sulandırılmış salça ve su koyup 1-2 taşım kaynatınız.
- 3- Ateşten alıp tuz, karabiber kıyılmış maydanoz serpiniz.