



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SİGARA BÖREĞİ

3 adet hazır yufka
220 gram çiçekyağı (1 bardak)
KIYMA İÇİ:
150 gram kıyma
250 gram soğan (3 büyük)
40 gram margarin (2 çorba kaşığı)
1/2 demet maydanoz
Tuz
Karabiber

1 Tazesinden üç adet yufkayı üst üste istifleyerek yaydıktan sonra ortasından eşit bir şekilde dörde kesmeli, sonra da kesilen her dört parçayı da uzunluklarına doğru tekrar ikiye keserek her yufkadan 8 üçgen hamur çıkarmalı, bu yufkaları 25 düzgün parçaya bölmelidir.

2 Sonra bu üçgen hamurları teker teker alarak, her bir yufkanın geniş tarafına enine doğru, yukarıda iç maddesinde gösterilen malzeme ile, hazırlanmış ve soğutulmuş kıyma içinden yarımşar çorba kaşığı hesabıyla parmak şeklinde kıymayı yaydıktan sonra da hamurların yan kısımlarını ince kısımların ve kıymaları üstlerine doğru kapatarak sarmalı, yufkalara 12 - 13 santim boyunda kalın sigara biçiminde şekiller verdirmelidir.

3 Hamurların sarılmaları sona erince, bunlardan beşer altışar alarak, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmeli, börekleri kızartmalı ve her kızaran böreği de bir delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak tabağa almalı ve diğer partiyi atarak bütün börekleri kızartmalı ve servis yapmalıdır.

[ML@ Samola için tıklayın](#)