



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SİGARA BÖREĞİ

Oktay Usta

250 gr kıyma
1 soğan
1 yumurta
2 yufka
Kızartmak için:
sıvıyağ

2 adet yufkayı tezgaha serin. Karıştırma kabına 250 gr kıymayı çigden koyun. Üzerine 1 adet yemeklik kesilmiş soğanı koyup karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Yufkayı üçgenlere kesin. Çigden hazırladığınız harcı yufkalara paylaştırıp siğara böreği şeklindesarin ve sıvıyağda kızartın. Sıcak sıcak ikram edin.