



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI SİGARA BÖREĞİ

500 gr yufka
15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı
1 büyük soğan (ince doğranmış)
150 gr kuzu kıyması (yağsız)
1 kahve kaşığı tuz
1/2 kahve kaşığı karabiber
1 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)
1 su bardağı rafine yağ

Yufkaları 10X15 cm boyutlarında kesip, bir kenara bırakınız.

Kıymalı harcı yapmak için, küçük bir tencerede, tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca soğanları ekleyip, arasına karıştırarak 8-10 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten alıp, hemen yumurta sarısını ve maydanozu ekleyerek bir kez karıştırdıktan sonra, bir kenara bırakınız.

Kesilmiş yufkaları tezgahın üstüne yayıp, içlerine harçtan yaklaşık 1 2 çorba kaşığı koyunuz.

Yufkaların uçlarını içe doğru kıvrarak, yuvarlayıp sarınız. Yufkaların birleştikleri yere çırpılmış yumurta akından sürerek, börekleri bir kenara bırakınız.

Rafine yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, hazırladığınız börekleri koyup, her iki yanlarını 3-4'er dakika, bir maşayla çevirerek kızartınız. Kızarmış börekleri maşa ya da delikli kepçeyle tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürdükten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, servis ediniz.