KIYMALI SİGARA BÖREĞİ

2 adet yufka
1 demet taze soğan
1 demet maydanoz
200 gram kıyma
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet soğan

Taze soğanları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine ince doğradığınız maydanozları da ekleyip harmanlayın. Kıymayı ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İstenirse içine ıspanak yaprakları da eklenebilir. Üçgen şeklinde kesilmiş yufkaların içine iç harçtan doldurup ucunu suyla ıslatıp kapatın. Kızgın yağın içine koyup kızartın.

© lezzetler.com tarif no:105128 • adı:Kıymalı Sigara Böreği • gönderen:yeşil yaprak • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:05