



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI SİGARA BÖREĞİ

Malzemeler:

3 adet yufka

300 gr. kıyma

1 adet soğan

2 adet sivribiber

Yarım demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Kızartmak için sıvıyağ

Yapılışı:

Kıymayı bir tavaya alın ve rengi değişene dek karıştırarak kavurun. İçine küçük küçük doğranmış soğanı ekleyin. Soğan pembe-leştiğinde küçük küçük doğranmış sivribiberi ilave edin. Biber biraz yumuşadığında tuzunu ayarlayın. Karabiber serpip ocaktan alın. Kiyılmış maydanozu serpiştirip, karıştırın ve soğumaya bırakın. Yufkaları sekizer üçgen parçaya bölün. Her birinin geniş kenarına bir miktar harçtan koyun. Kenarlarını kapatıp, mümkün olduğunca ince sarın. Kızgın yağa atıp, pembeleşene dek çevirerek kızartın.

[ML® Fırında Sigara Böreği için tıklayın](#)