



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.