



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SİĞARA BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

3 adet hazır yufka

220 gram rafine çiçekyağı (1 bardak)

TAVUK İÇİ:

Hindi, ya da tavuğun haşlanmış ciğer, katı ve boyun etileri

30 gram sadeyağı, ya da margarin (1 1/2 çorba kaşığı)

25 gram un (1/2 kahve fincanı)

200 gram süt (2 3/4 kahve fincanı)

1/2 demet maydanoz

200 gram beyaz peynir

1 Tazesinden üç adet yufkayı üst üste istifleyerek yaydıktan sonra ortasından eşit bir şekilde dörde kesmeli, sonra da kesilen her dört parçayı da uzunluklarına doğru tekrar ikiye keserek her yufkadan 8 üçgen hamur çıkarmalı, bu yufkaları 25 düzgün parçaya bölmelidir.

2 Sonra bu üçgen hamurları teker teker alarak, her bir yufkanın geniş tarafına enine doğru, aşağıda anlatılan kremalı içden yarımşar çorba kaşığı hesabiyle parmak şeklinde yaydıktan sonra da hamurların yan kısımlarını ince kısımların ve için üstlerine doğru kapatarak sarmalı, yufkalara 12 - 13 santim boyunda kalın sigara biçiminde şekiller verdirmelidir.

3 Hamurların sarılmaları sona erince, bunlardan beşer altışar alarak, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmeli, börekleri kızartmalı ve her kızaran böreği de bir delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak tabağa almalı ve diğer partiyi atarak bütün börekleri kızartmalı ve servis yapmalıdır.

İÇİN YAPILIŞI:

Bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin ile yarım kahve fincanı un koyarak, 2 dakika kavurmalı, sonra buna iki üç çeyrek kahve fincanı süt katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmalı, hepsini birbirine iyice yedirmeli ve karışım koyuca muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmeli, sonra kuşaneyi ateşten alarak, iyice ılındırman ve sonra buna; yarım tatlı kaşığı tuz, kıyılmış yarım demet maydanoz ile, çatalla ezilmiş 200 gram da beyaz peynir koyarak iyice bir karıştırmalı ve böreğin içinde kullanılmalıdır.