



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMALI SİGARA BÖREĞİ

Hazır milföy hamuru hamur tırtılıyla birer parmak kalınlığında şeritlere bölmelidirler. Sonra her şeridi yağa bulanmış alüminyum borulara sarmalıdır. Hamurlar sarılınca bunların üstünü çırpılmış yumurtayla sıvamalı ve kızgın fırına koyup burada 10 dakika kadar pişirmelidirler. Sigara börekleri pişince fırından çıkarılır ve soğumaya bırakılırlar. Börekler soğuyunca önceden hazırlanmış kremayla doldurulurlar ve böylece servis yapılır.
