



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU FASULYELİ SİĞARA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 su bardağı kuru fasulye
1 su bardağı rende beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
2 adet taze soğan
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı pul biber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Kuru fasulye haşlanır, ezilir. Üzerine ince kıyılmış taze soğan, maydanoz, peynir, pul biber ve sıvı yağ eklenir, harmanlanır. Yufkalar üçgen olarak 12 parçaya kesilir. (Toplam 36 adet). Yufkanın kalın tarafına yeteri kadar iç konur, sarılır, ucu suyla tutturulur. Hazırlanan börekler kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır.