



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI SİĞARA BÖREĞİ

Malzeme:

500 gr un
2 yumurta
20 gr yaş hamur mayası
250 gr peynir
aldığı kadar un
tuz
1 su bardağı süt
100 gr tereyağı veya sıvı yağ
250 gr ıspanak
kırmızı biber
karabiber

Yapılışı:

içinin hazırlanması: Yıkayıp hafif haşlanıp suyu süzülmüş olan ıspanaklar hafif yağda kavrulur. İçine tuz, biber ve peynir rendelenerek karıştırılır.

Pizza hamuru elde edilir. Oklava ile açılacak kıvamda olmalıdır. Mayalandırıldıktan sonra 2 mm inceliğinde açılır. 15 cm.'lik karelere kesilir. Karelerin kenarına hazırlanmış olduğumuz içten koyup sigara gibi sarılır. Yağlanmış tepsiye aralıklı dizilir. Yarım saat mayalandıktan sonra üzerine yumurta sürüp fırına verilir.

[ML® Sigara Çöreği için tıklayın](#)