



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MERCİMEKLİ SİGARA BÖREĞİ

1 paket Knorr Mercimek Köfte Harcı  
2 yemek kaşığı sızma zeytinyağı  
1 dal biberiye (kabaca doğranmış)  
1 su bardağı kaynar su  
2 adet yufka

Knorr Mercimek Köfte Harcı'nı zeytinyağı ve kaynar su ile karıştırarak 30 dakika ağzı kapalı bir şekilde şişmeye bırakın.

Yufkaları uzunlamasına kesin ve içine mercimek köfte harcından 1'er tatlı kaşığı koyarak sigara böreği şeklinde sarın ve kızgın yağda kızartarak servis edin.

---