



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NOHUTLU FINDIKLI SİGARA BÖREĞİ

250 gr. nohut
125 gr. sıvı yağ
1 su bardağı dövülmüş fındık
3 adet yufka
Yarım subardağı sıvıyağ
2 diş sarımsak
250 gr yoğurt
Tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Bir tutam maydonoz

Nohutları akşamdan ıslatın, ertesi gün suyunu değiştirip haşlayıp ve sonra soğuyunca robotta çekin, maydonozu kıyın, nohut, fındık, maydonoz, tuz ve karabiberi bir kaptaki karıştırın.
Yufkaları sekiz eşit parçaya kesin, fındıklı harcı yufka parçalarının geniş kısımlarına yerleştirip rulo yapın.
Fırın tepsisini yağlayın, börekleri tepsiye dizin, böreklerin üzerine sıvıyağ sürün, önceden ısıtılmış fırında 190 derecede 30 dakika pişirin.
Sarımsakların kabuklarını soyup ezin, yoğurdu çok az suyla ezip sarımsağı ilave edin ve karıştırın.
Fırından çıkan böreklerin üzerine biraz soğuyunca sarımsaklı yoğurdu gezdirin.
Kırmızıbiberi bir tavada yağ ile kızdırıp böreklerin üzerine dökün, sıcak olarak servis yapın.