



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ

1 kg yufka
8-10 sap roka
13-14 sap maydanoz
5-6 sap dereotu
3 sap taze soğan
5-6 turp yaprağı (isteğe göre)
1 adet yumurta
2 yemek kaşığı tereyağı ya da margarin
Sıvıyağ
400 gr beyaz orta sert beyaz peynir

Her yufkayı 8 parçaya bölün. Yufkalarla işiniz bitince kenara ayırın. Beyaz peyniri derin bir kaba alın ve çatalla ezin, maydanozu ve diğer tüm yeşillikleri ince ince kıyın. Margarini, yumurtayı ve kıydığınız yeşillikleri peynirin içine ilave edin ve hepsini karıştırın. Üçgen şeklinde kestiğimiz yufka parçasının geniş tarafına malzemenin bir tatlı kaşığı koyun, iki tarafını kıvrın ve çok sıkı olmadan sarın, yufkanın sivri ucunu parmağınızla ıslatın ve yapıştırın. Hepsini böylece sardıktan sonra hazırladığınız börekleri orta ateşte kızdırdığınız yağda kızartın. Börekleri sıcak ya da ılık servis yapın.

