



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU SIGARA BÖREĞİ

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 4 Adet pazı yaprağı
- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 1 Demet maydanoz
- 1 Çay Bardağı parmesan peyniri
- 1 Demet dereotu
- 2 Adet yufka
- 1 Çay Kaşığı karabiber

Yeşillikeri ince ince doğruyoruz parmesan peynirini pul karabiber ve tuzu ilave ediyoruz yufkaları üçgen (sigara böreklik) kesip genişyerlerine malzememizden 1 yemek kaşığı kadar koyup sarıyoruz uçlarını suya batırıyoruz ki kızartırken açılmasın margarini tavada kızdırdıktan sonra börekleri kızartıp servis tabağına alıyoruz.