



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ VE PEYNİRLİ SİĞARA BÖREĞİ

Haşlanmış patates
Günlük yufka
Peynir
1 şişe maden suyu
Yarım su bardağı süt
1 adet yumurta

Haşlanmış patatesi çok az süt dökerek ezin ve karabiber, tuz ve pul biber ile tatlandırın. Peyniri pul biber ve maydanoz ile tatlandırın. Bir kaseye maden suyu, yumurta, 2 yemek kaşığı sıvıyağ ve süt ekleyip karıştırın. Üçgen şeklinde kestiğiniz yufkanın iç kısmına sıvı karışımı sürün. Patates veya peynirli karışımdan koyarak sarın. Kızgın yağda kızartıp servis edin.

