



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PATATESLİ SİGARA BÖREĞİ

MALZEMELER

Hamuru:

42 gr yasmaya

1 kg un

1 tatlı kasığı tozşeker

Tuz ve yeterince su

İç malzeme:

Yarım kg haslanmış patates

tuzot,

karabiber,

kırmızı tatlı toz biber,

pul biber

YAPILIŞI

Hamur için gerekli olan malzemeler karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir.Ve dinlenmeye bırakılır.

Haslanmış patates ve baharatlar karıştırılarak ezilir.

Margarin eritilip ılıya bırakılır.

Dinlene hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparılıp bezeler hazırlanır.Her beze servis tabak büyüklüğünde acılır ve 3'er 3'er yağlanıp üstüste konur ve buzdolabının buzluk kısmına konur(amacı margarinin donması).Butun bezeler bu şekilde yapıldıktan sonra margarin donan 3 lül alınır ve unsuz zeminde acılır kalan margarin üzerine fırçala ile sürülür ve sigara boreği yapılacak şekilde kesilir.Genis kısımlara iç konur, kenarları bukulerek sarılır ve unlanmış tepsiye dizilir. 15-20 dk bekleyen boreklerin üzerine yumurta sarısı sürülür arzuya göre susam veya çekirdek otu atılır ve soğuk fırında kızartılır(200 derece). İsteğe bağlı olarak sıcak yada ılık servis yapılır.

[ML® Makarnalı Sigara Böreği için tıklayın](#)