



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ MİNİ SİGARA BÖREĞİ

Gülhan Kara

1 adet taze yufka
100 gr yağsız beyaz peynir
Yarım demet maydanoz veya dereotu
1/2 çorba kaşığı sıvı yağ

Yufkayı 8 eşit üçgen parça halinde kesin.
Peyniri bir kaba alıp kıyılmış maydanoz veya dereotu ilave edip çatalla ezerek karıştırın.
Hazırladığınız iç malzemeyi yufkalara paylaştırıp sigara şeklinde sarın. Böreklerin açılmaması için uçlarını parmak ucuyla ıslatarak yapıştırın.
Bir mutfak fırçası kullanarak börekleri güzel bir renk alabilmeleri için hafifçe yağlayın.
Philips airfryer'in pişirme haznesini çıkarın. Sigara böreklerini pişirme sepetine yerleştirin.
Isıyı 200 dereceye getirin. Pişirmeyi başlatmak için zamanlama düğmesini 12 dakikaya ayarlayın. Börekleri sıcak servis edin.

