



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ

2 adet yufka (tercihen günlük taze)

İç harcı için:

200-250 gram lor peyniri

1/2 demet ayıklanmış maydanoz

1 çay kaşığı tuz

Kızartmak için:

1 su bardağı ayçiçek yağı

İç harcını hazırlamak için ayıklanmış olduğunuz maydanoz yapraklarını incecik kıyın. Kıyılmış maydanoz, lor peyniri ve tuzu bir çatal yardımıyla ezerek karıştırın.

Yufkaları tezgaha serin ve her 1 yufkayı çeyrek ay olacak şekilde 4 eşit parçaya bölün.

Ardından bu çeyrek ay şeklindeki yufkayı da 3 eşit parçaya kesin. 2 adet yufkadan toplamda 24 adet üçgen dilim yufka parçası elde etmiş olacaksınız.

Üçgen yufka parçalarından bir tanesini mutfak tezgahı üzerine alın. Geniş kısmına yayarak bir tatlı kaşığı kadar iç harçtan yerleştirin. Sağ ve sol kenarından içe doğru 1-2 cm katlayın.

Gevşek olmamasına özen göstererek yufkayı rulo halinde sarın fakat uç kısmını hafifçe açıkta bırakın.

Yufkanın uç kısmını hafifçe suya batırıp sarın, böylece yufka yağda pişerken açılmayacaktır. Sarma işlemini kalan tüm yufkalar için tekrar edin.

Ayçiçek yağını orta boyda derin bir tava veya kızartma tenceresinde iyice ısıtın. Her seferde 5-6 börek olmak üzere kızartmak için yağın içerisine alın, kızarıncaya hafifçe yuvarlayarak kontrol edin.

Toplamda 6-7 dakika içerisinde her iki yönü de pişmiş olacaktır.

Kızaran börekleri maşayla alırken fazla yağın hafifçe silkin. Dilerseniz havlu kağıt üzerine alın ve sıcak olarak servis edin.

Not: Derin ve kızgın yağda fritözde de kızartabileceğiniz börekleri, yağlı kağıt üzerinde fırın tepsisinde de pişirebilirsiniz. Börekleri arzu ettiğiniz iç harç ve taze yeşillik ilavesiyle hazırlayabilirsiniz.

