



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PÜRELİ SİGARA BÖREĞİ

3 adet yufka  
2 adet patates  
1 su bardağı süt  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
Kızartma yağı

Patatesler haşlanır. Kabukları sıcakken soyulur. Bir ezme aletiyle kabaca ezilir. Sonra tereyağı, süt, karabiber ve tuz katılır. Ezerek karıştırılır ve püre elde edilir. Yufkalar üst üste konur. Her biri üçgen olarak 8 parçaya kesilir. Geniş kenarına püre konur. Sağdan ve soldan katlandıktan sonra rulo yapılır. Kızgın yağda altın rengi kızartılır.

---