



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ŞEKERLİ SİGARA BÖREĞİ

MALZEMESİ

- 1 Adet yufka
- 1 Çay bardağı pudra şekeri
- 1 Paket vanilya
- 1 Su bardağı erimiş margarin

YAPILIŞI

- 1 Yufkayı ortadan ikiye ayırarak ve yuvarlak kenarlarından başlayarak sıkıca ve sigara gibi sarınız.
- 2 Üç dört cm. boyunda parçalara keserek su ile dolu kaseye atıp içinde yarım saat bırakınız.
- 3 Sonra süzgece alıp süzülmesini bekleyiniz.
- 4 Tavada kızgın margarine atarak pembeleşinceye kadar kızartınız.
- 5 Kızaran yufkaları vanilyalı pudra şekerine bulayarak servis tabağına diziniz.