



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİĞARA BİSKÜVİSİ

500 gr. un  
100 gr. tereyağı  
20 gr. toz maya  
4 adet yumurta  
İstenilen bir börek içi malzemesi (peynirli veya kıymalı)

500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.  
Ortasını açıp, içine mayayı koyup, ılık süt veya suyla ezip, üre yapınız.  
Unun üzeri çatlayınca yağı, 3 yumurtayı, tuzu koyup, ılık suyla kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.  
Ilık bir yerde üstünü örterek mayalandırınız.  
İki eşit parçaya ayırıp, her parçayı yarım cm. kalınlıkta açıp, 15 cm. karelere kesiniz.  
Her karenin kenarına içini koyup, sigara gibi sarınız.  
20 cm.'lik zeytinyağı ile yağlanmış kâğıtlara koyup, gevşekçe sarınız.  
Bir tepsiye aralıklı diziniz.  
Kâğıtlar doluncaya kadar mayalandırınız,  
Orta ısıllı fırında kâğıtla pişiriniz.  
Pişince, kâğıtlardan çıkarıp, servis yapınız.