



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİGARA BÖREĞİ (ADANA)

Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı

Yufka
Yoğurt
Sıvı yağ
Çökelek veya peynir
Maydanoz
Kırmızı biber

Peynir veya çökelek, kırmızı biber veya kıyılmış maydanozla karıştırılarak iç hazırlanır. Çukur bir kaba yufkaların arasına sürmek için yoğurt koyulur. içine sıvıyağ ilave edilerek iyice çırpılır. Yufkalar 7-8 cm. genişliğinde parçalara bölünür. Kesilen parçaların içine hazırlanan harçtan koyulur. Yufkaların üzerine yoğurt sürülür, rulo halinde. sarılır. Sarılan börekler kızgın yağda kızartılır (Fırında da pişirilebilir). Biraz pembeleşince çıkartılarak servise hazırlanır.