



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİGARA BÖREĞİ (KIYMALI)

Necip Usta

Kıymalı iç
2 adet yufka (400 gram)
2 adet yumurta
Kızartmak için:
500 gram rafine yağı

- 1) Yufkayı tam ortadan ikiye kesiniz. Birini diğerinin üzerine kapatınız. Ucundan boyuna 5'er santimlik 2 parça kesip ayırınız.
- 2) Sonra enine 5'er santim ara ile yufkayı kesiniz. Şimdi elinizde 42-45 parça kesilmiş yufka olması lâzımdır.
- 3) Sonra yumurtanın beyazını bir kaba ayırınız.
- 4) Yufkaları teker teker alıp, saracağınız uç kısmına 4 santim uzunlukta biraz kıyma koyunuz.
- 5) Yufkanın ucunu kıymanın üzerine kapatıp sonra sigara sarar gibi biraz gevşek olarak sarınız. Tam biterken yufkanın ucunu yumurta beyazına daldırıp kapatınız.
- 6) Hepsini bu şekilde hazırlayıp orta kızgınlıktaki yağa atıp, altın sarısı gibi kızarıncaya kadar kızartıp, hemen servis yapınız.