



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİGARA BÖREĞİ (LORLU)

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
Yarımşar demet taze soğan, maydanoz, nane
4 çorba kaşığı lor

Yufka almak yerine kendim açarım diyenler; derin bir kabın içinde unla tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyin, yumuşak bir hamur yapın. 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi ince açın. İç malzemesi için yeşillikleri kıyın, lorla harmanlayın. Üçgen kesilmiş yufkaların kenarına paylaştırıp sarın. İçine çığ kıyma ve rendelenmiş kuru soğan konursa çığ börek gibi olur. Sıvı yağda kızartıp sıcak sıcak ikram edin.



Fotoğraf "gülcan yılmaz" tarafından gönderildi. 15.02.2018