



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİGARA BÖREĞİ

Yarım demet maydanoz
2 adet yumurta
2 adet yufka
250 gram beyaz peynir

Peyniri iyice ezin, üzerine kıydığınız maydanozu ekleyin ve karıştırın. Sonra yumurtaları da katın. Hepsini harmanlayarak karıştırmaya devam edin. Peynirlerin büyük parçalar halinde kalmamasına dikkat edin. Yufkaları dörde katlayın. Eşit büyüklükte üçgen şeklinde parçalara kesin. Geniş kısımlarına hazırladığınız içten biraz koyun. Kenarlarını peynirlerin üzerine katladıktan sonra yukarı doğru rulo gibi sarın, ince uca biraz su sürün ve böreğe yapışmasını sağlayın. Bütün parçaları bu şekilde hazırlayıp kızgın bol yağda 2-3 dakika altın rengini alana kadar kızartın ve soğutmadan servis yapın.

