



SİGARA BÖREĞİ

2 adet yufka
400 gram lor peyniri
1/2 demet maydanoz
1 tutam tuz
Kızarmak için:
Sıvı yağ

İç malzeme için peynirin üzerine kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Yufkaların her birini 12 eşit üçgen parça olacak şekilde kesin. Üçgen parçaların geniş kısmına peynirli harçtan koyun. Yanlarını üzerine kapatıp rulo şeklinde sarın. Açılmalarını önlemek için uç kısımlarını suya batırıp kapatın. Tüm malzeme bitene dek işleme devam edin. Daha sonra kızgın yağda çevirerek kızartın. Fazla yağın almak için kağıt havlu üzerine çıkarın. 1-2 dakika dinlendirdikten sonra servis yapın.

