



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİGARA BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet yufka
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
250 gram lor peyniri
1 çay kaşığı pul biber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

2 adet yufkayı düz bir zemine serip, üçgen şeklinde kesin ve toplam 24 adet üçgen elde edin. Derin bir kabın içinde ince kıyılmış maydanoz ve lor peynirini karıştırın. Dilerseniz içine biraz da pul biber ekleyebilirsiniz. Yufkaların geniş kenarına peynirli harcı pay edin ve rulo biçiminde sarın. Rulonun açıkta kalan ucunu, suyla ıslatıp yapıştırın. Daha sonra sigara böreklerini kızgın sıvı yağda kızartın.

Not: Sigara böreği, çıtır çıtır haliyle birçok içeceğin yanına çok yakışır. Dilerseniz böreği, patates, kıyma, pastırma, kaşar peyniri gibi farklı malzemelerle de hazırlayabilirsiniz. Yalnız fazla yağ çekmemesi için mutlaka iyice kızmış yağa atmaya dikkat edin ve sıcak sıcak tüketin. Çünkü soğuyunca lezzeti ve görüntüsü bozulur.

