



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SİGARA BÖREĞİ

2 adet yufka
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
10 dal ince kıyılmış maydanoz
1 adet yumurta
Pul biber
Karabiber
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Her bir yufkayı üçgen şeklinde 8 eşit parçaya bölün. Peynir, maydanoz, yumurta, pul biber ve karabiberi karıştırın. Yufkanın geniş kısmına peynirli karışımdan koyup sarın. Ucunu suya batırıp yapışmasını sağlayın. Yufkalar ve peynir harcı bitene kadar işleme devam edin. Kızdırılmış sıvıyağda arkalı önlü kızartın. Sıcak servis yapın.

