



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİĞARA BÖREĞİ

4 yufka  
200 gram lor peyniri  
150 gram rendelenmiş kaşar peyniri  
2 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım demet maydanoz  
Tuz

Yufkaları yırtmadan üst üste tezgahınızda açın ve bir yufkada eşit 8 dilim olacak şekilde pasta dilimi kesin. Toplamda 32 diliminiz olacak. Yufkalarınızı bir kenara ayırdıktan sonra iç harcı hazırlamaya başlayın. Maydanoz yapraklarını ince ince kıyın, peynir, yoğurt ve tuzu iyice karıştırın. Sıra üçgen yufkaları malzemeye buluşturmaya geldi. Yufkaların geniş kısımlarına iç harçtan 1 tatlı kaşığı alarak kenarlarını içe doğru katlayın ve sarın. Börekler kızartırken açılmaması için uçlarını suya batırın. Kızgın ağda bir güzel kızartın.