



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİĞARA BÖREĞİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

2 adet taze yufka

Harcı için:

150 g beyaz peynir, suda beklemiş ve tuzu alınmış

1 adet yumurtanın sarısı, çırpılmış

6-7 dal maydanoz, ince kıyılmış

Kızartmak için:

200 ml zeytinyağı veya ayçiçek yağı

Beyaz peyniri ve yumurta sarısını çatalla ezin. Maydanozu ilâve edin.

Yufkayı ortadan iki eşit parçaya bölüp parçaları üst üste koyun. Sonra üçgen şeklinde altı eşit parçaya kesin.

Bir tatlı kaşığı peynirli harcı üçgenin geniş tarafına koyup yufkayı harcın üzerinden yuvarlayarak sigara sarar gibi sarın. Sivri ucu suyla ıslatıp yapıştırın.

Tüm malzeme bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın.

Yağı tavada kızdırın. Börekleri kızgın yağda her tarafı altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın.

Kâğıt havlu üzerine alın ve 2 dakika dinlendirdikten sonra sıcak olarak servis edin.

