



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİĞARA BÖREĞİ

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

2 tane yufka
1 çorba kaşığı tereyağı
½ çay bardağı zeytinyağı
2 kaşık yoğurt
2 tane yumurta
1 kâse beyaz peynir
Karabiber
Dereotu
Maydanoz

Tereyağını eritin. Ardından zeytinyağını, yoğurdu, tereyağını, 1 yumurtayı ve karabiberi bir kabın içinde. İlk yufkanın üzerine bu karışımı bolca sürün. Ardından diğer yufkayı da üstüne koyarak sekiz üçgen olarak kesin. Bir başka kabın içinde maydanoz, dereotu ve ezilmiş peyniri karıştırın. Yufka parçalarının içine peynir karışımını koyun ve sarın. Tüm parçalar bittikten sonra üzerine yumurta sarısı sürün. 180 derecede fırında üstü kızarana kadar pişirin.

