



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİĞARA BÖREĞİ

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

3 adet yufka
200 gram beyaz peynir
1/2 demet maydanoz (isteğe bağlı)
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Beyaz peyniri bir kaseye alın ve çatala ezin. İnce doğranmış maydanozu ekleyin ve karıştırın. Yufkaları tezgaha serin. Her yufkayı önce 4 eşit üçgen parçaya kesin. Sonra her parçayı ortadan ikiye keserek 8 üçgen parça elde edin. Her yufkadan toplamda 8 parça çıkacak, böylece 24 adet üçgen yufka elde edeceksiniz. Yufkaların geniş kısmına bir tatlı kaşığı kadar peynirli harç koyun. Yufkanın kenarlarını hafifçe içe katlayarak sıkı bir şekilde sarın. Sararken yufkanın ucunu suyla hafifçe ıslatarak yapışmasını sağlayın. Sıvı yağı derin bir tavada kızdırın. Hazırladığınız sigara böreklerini yağa atın ve altın rengi olana kadar kızartın. Kızartırken böreklerin her iki tarafının eşit pişmesine dikkat edin. Kızaran börekleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını süzdürün.

