



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ

3 adet hazır yufka
220 gram çiçekyağı (1 bardak)
PEYNİRLİ İÇ:
200 gram beyaz peynir
2 yumurta
1/2 demet maydanoz

1 Tazesinden üç adet yufkayı üst üste istifleyerek yaydıktan sonra ortasından eşit bir şekilde dörde kesmeli, sonra da kesilen her dört parçayı da uzunluklarına doğru tekrar ikiye keserek her yufkadan 8 üçgen hamur çıkarmalı, bu yufkaları 25 düzgün parçaya bölmelidir.

2 Sonra bu üçgen hamurları teker teker alarak, her bir yufkanın geniş tarafına enine doğru, çatalla ezilmiş ve içine 2 adet yumurta ile kıyılmış yarım demet maydanoz katılmış 200 gram beyaz peynirle hazırlanmış içden yarımşar çorba kaşığı hesabıyla parmak şeklinde içi yaydıktan sonra da hamurların yan kısımlarını ince kısımların ve peynirlerin üstlerine doğru kapatarak sarmalı, yufkalara 12 - 13 santim boyunda kalın sigara biçiminde şekiller verdirmelidir.

3 Hamurların sarılmalari sona erince, bunlardan beşer altışar alarak, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmeli, börekleri kızartmalı ve her kızaran böreği de bir delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak tabağa almalı ve diğer partiyi atarak bütün börekleri kızartmalı ve servis yapmalıdır.

[ML® Mektup Böreği için tıklayın](#)