



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SİGARA BÖREĞİ

3 adet yufka
200 gram beyaz peynir
1/2 demet maydanoz
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kırmızıpulbiber
Kızartmak için;
Sıvıyağ

Her bir yufkayı 12 eşit parçaya bölüp üçgenler hazırlayalım.

Peyniri ezip içine 1 yumurtanın sarısını, 1/2 çay bardağı suyu, ince kıyım maydanozu ve 1 tatlı kaşığı kadar kırmızı pulbiberi ekleyip iyice karıştıralım.

Yufkaların geniş kenarına hazırladığımızı: içten yeterince koyup iki kenarını için üzerine katlayarak rulo şeklinde saralım.

Bütün yufkaları aynı şekilde hazırlayıp kızgın sıvıyağda kızartalım.

Kızaran börekleri kağıt peçete üzerine çıkartıp sıcak olarak servis yapalım.

[ML® Kaymaz Böreği için tıklayın](#)[ML® Kare Börek için tıklayın](#)
