



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİĞARA BÖREĞİ

5 adet yufka
Yarım kg lor peyniri
5 dal maydanoz
1 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Önce harcımızı hazırlayalım bunun için maydanozların saplarını keserek yıkayın ve bıçakla minik minik doğrayın. Daha sonra maydanozları bir kabın içinde peynirle birleştirin. Maydanoz olmayacaksa bişi yapmanıza gerek yok:P tuz koymayın lor peyniri zaten tuzludur. Daha sonra masanın üzerine yufkayı serin ve 8 ya da 10 parçaya bölün(pizza dilimi şeklinde). Daha sonra hazırladığınız hartan bir miktar alarak yufkanın geniş tarafına koyarak yanlarda ucunu katlayın ve sarın. Son kısmını açılmasın diye suya batırarak yapıştırın. bir poşete koyarak dolapta saklayabilirsiniz. Yiyeceğiniz zaman tavada iyice ısıttığınız yağda kızartın.