



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SİGARA BÖREĞİ

4 adet yufka  
500 gr yağsız beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz  
1 adet yumurta beyazı  
1 tatlı kaşığı pul biber  
Bir miktar sıvıyağ

1 tane yufkayı tezgaha acıp önce 4 parçaya, sonra her bir parçayı 3'e kesin. Bu işlemi bütün yufkalara yapın. Beyaz peyniri rendeleyip içine ince kıyılmış maydanozu katın. Daha sonra 1 yumurta beyazı katıp peyniri iyice karıştırın isteğe bağlı pul biberde katıp yufkaların geniş kısmına 1'er tatlı kaşığı koyun ve önce yan kısımları içe katlayın daha sonra da aşağıya kadar sıkıca rulo yapıp sarın. En son ucunu suya batırıp yufkanın yapışmasını sağlayın. Bu işlemi yufkanız bitene kadar devam edin. Sardığınız böreklerinizi bol sıvı yağda börekler pembeleşene kadar kızartıp kağıt havlunun üzerine çıkartın.