



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SİGARA BÖREĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

3 yufka  
1 yumurta  
250 g beyaz peynir (yağlı)  
3-4 dal dereotu  
3-4 dal maydanoz  
2 su bardağı sıvı yağ (kızartmak için)

Yufkaları şekilde görüldüğü gibi kesin.

Peyniri çatalla ezin, maydanozu ve dereotunu ince ince kıyın, peynirin içine ilave edin, yumurtayı da kırın, hepsini karıştırın.

Yufkanın bir üçgen parçasının geniş tarafında malzemeden bir tatlı kaşığı koyun, iki tarafını kıvrın (sağ ve sol tarafından birer cm. içe katlayın) ve çok sıkı olmadan 2 cm genişliğinde olacak şekilde sarın, sivri ucuna 3 cm katla fırça veya elinizle ıslatın ve sonunda kadar sarın.

Böylece malzeme dağılmadan kızartabilirsiniz. Hepsini böylece sardıktan sonra harlı ateşte pembe kızartın. Kızarttığınız böreklerin yağın alması için servis tabağına peçete kağıdı koyup böreklerini üzerine dizebilirsiniz.

Not: Beyaz peynir yerine, kaşar peyniri rendesi ve beraberinde ince kıyılmış (2 cm) pastırma dilimleri de kullanabilirsiniz. Bu durumda maydanoz ve dereotu eklemeniz gerekmez, yumurta ile karışımı hazırlayabilirsiniz.