



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SİĞARA BÖREĞİ

250 gr. beyaz peynir

Yarım demet dereotu ve maydanoz

2 yufka

Derince bir kaptaki peyniri çatalla iyice ezin. Kırılmış maydanozla dereotunu ilâve edin. Karıştırın. Sonra yumurtaları katın. Hepsini harmanlayarak tekrar karıştırın. Peynirlerin mümkün olduğu kadar iyi ezilmesine, büyük parçalar halinde kalmamasına dikkat edin. Sonra yufkaları dörde katlayın. Eşit büyüklükte üçgen şeklinde parçalara kesin. Bunları teker teker alın. Geniş kısmına hazırladığınız içten biraz koyun. Kenarlarını için üstüne katladıktan sonra, yukarı doğru rulo gibi sarın, ince uca biraz su sürün ve böreğe yapışmasını sağlayın. Bütün parçaları bu şekilde hazırlayıp kızgın bol yağda 2 - 3 dakika kızartın ve soğutmadan servis yapın.