



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SİGARA BÖREĞİ

500 gr yufka
150 gr beyaz peynir (tuzsuz)
1 yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
2 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
2 yumurtanın akı (hafifçe çırpılmış)
1 su bardağı rafine yağ

Yufkaları 10X15 cm boyutlarında kesip, bir kenara bırakınız.

Peynirli harcı yapmak için, küçük bir kasede beyaz peyniri ufaladıktan ya da çatalla ezdikten sonra, yumurta sarısı, maydanoz ve dereotunu ekleyip iyice karıştırınız.

Kesilmiş yufkaları tezgahın üstüne yayıp, içlerine harçtan yaklaşık 1/2 çorba kaşığı koyunuz. Yufkaların uçlarını içe doğru kıvrarak, yuvarlayıp sarınız. Yufkaların birleştikleri yere çırpılmış yumurta akından sürerek, börekleri bir kenara bırakınız.

Rafine yağı orta boy bir tavada, orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca hazırladığınız börekleri koyup, her iki yanlarını 3-4'er dakika, bir maşayla çevirerek kızartınız. Kızarmış börekleri maşa ya da delikli kepçeyle tavadan alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağlarını süzdürdükten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına yerleştirerek, servis ediniz.
