



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE SOĞANLI SİGARA BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

- 1 yufka
- 1 kase Manyas peyniri
- 1 yumurta
- 3-4 dal taze soğan
- 2-3 dal maydanoz

Yufkaları üçgen şeklinde kesin. Bir kaseye Manyas peynirini rendeleyin. Yumurtayı ayrı bir kasede çırparak peynire ekleyin. Taze soğan ve maydanozları ince kıyarak ilave edip karıştırın. Hazırladığınız harcı, kestiğiniz yufkalara paylaştırıp sıkı sıkı sarın. Sardığınız ucun son kısmını açılmaması için suya batırın. Daha sonra kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin ve sıcak servis yapın.

