



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİGARA BÖREĞİ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

1 paket hazır hamur
1 bardak sıvıyağ (kızartma için)
İçi:
500 gr yumuşak beyaz peynir
1/2 bardak kıyılmış maydanoz
1 yumurta (çirpılmış)

İçinin Hazırlanması:

Peyniri ezin, kıyılmış maydanoz ve çirpılmış yumurtayla karıştırın.

Hamur:

Hazır hamuru tezgaha yayın 15 cm. lik şeritler halinde kesin. İki kat hamuru beraberce alıp harcından 2 tatlı kaşığı kadarını üstüne koyun, uzunlamasına dağıtın, sigara gibi sarın. Uç kısmını yapışmaması için azıcık ıslatın. İstedığınız kadar böreği sarın. Bir paket hazır hamurdan iki düzine kadar börek çıkar. Üstünü kurulama beziyle örtüp kızgın yağda altı-sekiz tanesini beraber kızartın. Eğer kızartma tencereniz büyükse bir defasında 12 tane de alabilir. Sıcak ve çıtır çıtırken servis edin.

Bir Başka Tür Hazırlanışı:

Hazır hamuru 10 cm genişliğinde kesin, yine iki kat hamuru beraberce alıp bir ucuna iki tatlı kaşığı harcı koyun. Üçgen şekli oluşacak şekilde katlayıp kızgın yağda nar gibi kızartın.