



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİĞARA BÖREĞİ TATLISI

4 su bardağı pudraşekeri
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu
4 adet yufka
3 su bardağı dövülmüş ceviz 3 su bardağı sıvıyağ

Pudraşekeri ile suyu beş-altı dakika kaynatın. Limon suyunu da ilave edip, iki dakika daha ocakta tutun. Soğumaya bırakın. Yufkaları sigara böreği yapar gibi üçgen biçiminde kesin. İçlerine dövülmüş ceviz koyup, sıkıca sarın. Bütün yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra, su dolu bir kaptan 10 dakika bekletin. Suyunu süzdürüp, kızgın yağda kızartın. Kızaran börekleri soğuk şerbete atın. Dilerseniz üzerini pudraşekeri ile süsleyerek servis yapın.