



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOMBUL SİĞARA BÖREĞİ

4 adet yufka
1 kilo ıspanak
1 demet taze soğan
200 gram lor peyniri
1 yumurta
1 ay bardağı süt
3 orba kaşığı zeytinyağı
1 ay bardağı su

Taze soğanları ve ıspanakları temizleyip ince ince kıyın. Üzerine yumurtanın akını da ekleyip harmanlayın. Peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. Su, süt ve yağı bir kaptaki çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımından serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. İç malzemeyi üçgen şeklinde kesilmiş yufkaların içine koyup, sigara böreğı gibi sarın. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirip sıcak olarak ikram edin.