



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT SOSLU SİGARA BÖREĞİ

6 adet yufka
3 yumurta
200 gram beyaz peynir
200 gram kıyma
1 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet dereotu
Sosu için:
200 gram yoğurt
2 çorba kaşığı labne peynir
2 diş sarımsak

Yufkaları üçgen şekilde kesin. Kıymayı soğanla 5 dakika kadar kavurup içine peynirleri dereotlarını serpin. Bu iç harcı yufkaların içine yerleştirip sigara böreği gibi sarın. Süt ve yumurtayı çirpin. Üzerine yağı gezdirin. Bu karışımı da yufkaların üzerine gezdirilip 200 derecedeki fırında pişirmeye bırakın. Pişen böreklerin fırından alıp üzerine sarımsaklı yoğurtlu sos hazırlayıp dökün. Hem sıcak hem soğuk olarak servis yapılan lezzetli bir börektir.