

Firinda Sigara Boregi

Malzemeler

4 adet yufka
zeytinyagi
Ic harci icin;
3-4 patates
yarim kalip kadar beyaz peynir (ya da kasar peynir),
3 dal taze soğan
kimyon
karabiber
tuz

Yapilisi

Boregin ic harci hazirlanir.Herkes istedigi borek icini kullanabilir. Peynirli, patetesli, kiymali her turlu olabilir. Ben patetesli - peynirli bir ic hazirlamayi tercih ettim. Bunun icin hasladigim patetesleri ezerek peynir, taze soğan, bir cay kasigi kimyon, yeteri kadar karabiber ve tuzla karistirdim.

Yufkalar 16 parca olacak sekilde ucgen dilimlenir.(Boreklerin kucuk olmasini istiyoruz)

Her bir dilimin genis tarafina 1 kasik harc koyulur, yufkanin kenarlari ice bukulerek rulo seklinde sarilir.Boreklerin ic kisminin yapismasi icin yufkanin ucu suya batirilabilir.

Firin tepsisi uzerine yagli kagit serilir ve yagli kagit uzerine zeytinyagi surulur.

Borekler tepsiye araliklarla dizilir.

Boreklerin cevresinin tamamen zeytinyagi kaplanmasi saglanir. Yagli kagida surdugunuz zeytinyag uzerinde borekleri dondurerek yaglayabilirsiniz.

Onceden isitilmis 170 derecelik firinda, boreklerin ustü kizarincaya kadar pisirilir.