

Sigara Boregi

Malzemeler

3 adet yufka

250 gram beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Kızartmak için:

Siviyag

Yapilisi

Beyaz peyniri catalla ezin.

Maydanozu ince ince doğrayın ve ezilmiş peynirin üzerine ekleyip iyice karıştırın.

Yufkaları ucgen olacak şekilde 8 veya 12 parçaya bölün.

Ucgenin geniş kenarına peynirli harçtan 1 tatlı kasığı koyun.

Kenarlarını, için üstüne katladıktan sonra, sağ ve sol taraftan içe doğru hafif kıvrıp, rulo gibi sarın.

Sivri ucuna biraz su sürün ve yapışmasını sağlayın

Hepsini sardıktan sonra tavaya siviyağı koyup kızdırın.

Sardığınız borekleri kızgın yağda çevirerek kızartın

Servis tabağına kâğıt havlu serip borekleri üzerine dizin.