



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

AÇMA SİGARA BÖREĞİ



1 su bardağı su
1 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çay kaşığı limon tuzu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Kızartmak için:
Sıvıyağ

- # Yoğurma kabına ılık su, yoğurt, sıvıyağ, limon tuzu ve tuz ilave edilir.
- # Üzerine sert kıvama gelene kadar un ilave edilir. Bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır. Yaklaşık 1 saat dinlendirilir.
- # Süre sonunda 4 eşit parçaya ayrılır.
- # Nişastayla karıştırılmış unlu zeminde hazır yufka büyüklüğünde incecik açılır.
- # Üçgen şeklinde 12 parçaya kesilir. Geniş kenarlarına ezilmiş peynir konur.
- # Sağdan ve soladan katlanır, rulo yapılır. Ucu ıslatılarak yapıştırılır. Diğer hamurlar da aynı şekilde hazırlanır.
- # Bol kızgın yağda altın rengi kızartılır.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamura eklenen limon tuzu hamura gevreklik kazandırır.