



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

FIRINDA SİGARA BÖREĞİ



3 Adet hazır yufka
Yarım su bardağı sıvıyağ
İçi İçin;
1 Küçük kalıp beyaz peynir
Üzeri İçin;
2 Su bardağı süt
1 Adet yumurta

- # Her yufka önce artı şeklinde kesilir, sonra her parça 3 parçaya kesilir. (Her yufka 12 parça olur)
- # Çukur bir tabağa sıvıyağ konur. Tezgaha bir adet üçgen parça yerleştirilir, üzerine fırça ile sıvıyağ sürülür, ikinci yufka birincinin üzerine konur, sıvıyağ sürülür.
- # Üst üste konmuş yağlı üçgen yufkaların kalın kenarına yeteri kadar rendelemiş beyaz peynir konur, kenarları kapatılır, rulo yapılır.
- # Yağlanmış orta boy fırın tepsisine hazırlanan böreklerin uç kısmı alta gelecek şekilde sıkı sıkı dizilir.
- # Çukur kaptaki artan sıvıyağın üzerine yumurta kırılır, süt eklenir, iyice çırpılır.
- # Karışım hazırlanan böreklerin üzerine gezdirilir. İstenirse üzerine çörekotu ya da susam serpilebilir.
- # Fırın tepsisi 190 derece fırında börekler kızarana kadar pişirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

Not: Fırında sigara böreği yaparken zaman varsa böreği fırına vermeden önce buzdolabında 1 saat bekletilebilir. Sütü daha iyi emeceği için, börek yumuşak olur.