

# Şigara Böreği

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 5/10

Çıtır peynirli veya patatesli hazırlanan klasik Türk böreği.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 200 gr Beyaz peynir
- 1 demet Maydanoz
- 1 zartmığ

## Yapılış

1. Peyniri ufalayın maydanozu kuyularına ekleyin.
2. Yufkaları üçgen kesin, iç harcını koyup rulo yapın.
3. Kızartma yağda altı rengi olana kadar kızartın.

### PÜF NOKTASI

Yufka ucunu suyla kapatın kızartırken lo açılmadarsa kalır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında imon dilimi ve yoğurtlu dip koyup servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt