

# Şigara Böreği

Toplam 35 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~280 kcal

Açılış 15/10

Çıtır peynirli veya patatesli hazırlanan klasik Türk böreği.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 200 gr Beyaz peynir
- 1 demet Maydanoz
- 2 su bardağı zeytinyağı

## Yapılış

- Yufkaları 10 dakikada üçgen parçalara kesin, peyniri maydanozla karıştırın.
- Her üçgenin geniş kenarına peynirli harcı 14 dakikada paylaştırın.
- Yanları çize kapatıp yufkaları 15 dakikada sıcak tava sarımsaklı suyla yapıştırın.
- Yağlı tava ateşte 3 dakika sızdırın.
- Börekleri kalabalıktan yapmadan 5-6 dakika kızartın.

### PÜF NOKTASI

Yufka ucunu suyla kapatıp kızartırken kenarları açılmadık kalsin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında simon dilimi ve yoğurtlu dip koyup sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt