



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ (BULGURLU)

- 2 adet yumurta
- 1 adet soğan
- 1 adet havuç
- 1 fincan bezelye (haşlanmış)
- 1 su bardağı ince bulgur
- 1,5 yemek margarin
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 1 yemek kaşığı kuş üzümü
- 1 çay kaşığı yeni bahar
- 3 çay kaşığı tuz
- 2 su bardağı sıvıyağ(kızartmak için)

Bulguru sıcak suda bekletin şişsin. Soğanı doğrayın, havuç ve bezelyeyi haşlayın. 1,5 kaşık margarini soğanı kavurun üzerine dolmalık fıstık, kuş üzümü, havuç, bezelye, bulgur ve baharatı ilave edin, iyice karıştırın. Yumurta sarılarını aklarından ayırın ayrı kaplarda dursunlar. Yufkanın birini tezgaha serin çırpılmış yumurta akı sürün. Diğer yufkayı üzerine kapatarak üçgen parçalara ayırın. (8-9 parça) Bu parçaların içine harçtan koyun sigara böreği gibi sarın. 2 bardak yağı tavada kızdırın börekleri önce yumurta sarısına sonra galeta ununa bulayıp kızartın.

