



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ (KIYMALI)

MALZEMESİ

1 kg yufka
1/2 kg pırasa
1 kg kereviz
3 havuç
250 gr kıyma
Dereotu
100 gr dil peyniri
Tuz, karabiber
1 yumurta
1 çay bardağı galeta unu

HAZIRLANIŞI

Pırasaları ince ince kıyın. Kereviz ve havuçları temizledikten sonra rendeleyin. Kıymayı kavurup pırasaya, havucu ve kerevizi ilave edin. Yeterince kavurduktan sonra altını kapatın ve ılınmasını bekleyin. Daha sonra dereotu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Diğer tarafta yufkaları 6 eşit parçaya bölerek hazırladığınız hancı paylaşırın. Harcın üzerine kalem gibi kestiğiniz dil peynirlerini yerleştirip gevşek bir sigara böreği şeklinde sarın. Önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayarak yağda kızartın.