



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ (KIYMALI)

2 adet soğan
250 gr kıyma
1 çay bardağı ince bulgur
1 çay bardağı ceviz içi
1 demet maydanoz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı dolma baharı
3 adet yufka
2 yumurta
Sıvı yağ
Galeta unu
Tuz

Bulguru, 1 su bardağı sıcak su ile ıslatın. Soğanı küp küp doğrayın. 2 çorba kaşığı sıvı yağ ile soğan ve kıymayı kavurun. Bulgur, kıyılmış maydanoz, pul biber, dolma baharı, tuz ve dövülmüş cevizi kıymaya ekleyip, karıştırın. Yufkaları düzgün zemin üzerine serin. Her birini 8 üçgen parça şeklinde kesin. Her parçanın geniş tarafına kıymalı karışımdan koyup, sigara böreği gibi sarın. Börekleri önce çırpılmış yumurtaya, sonra galeta ununa bulayıp, kızgın sıvı yağda kızartın.

[ML® Çin Böreği için tıklayın](#)

