



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ (LAHANALI)

Malzemeler:

250 gr. kıyma
2 pırasa
2 lahana yaprağı
2-3 rendelenmiş havuç
1 çay kaşığı köri
4 yufka
Tuz
Karabiber
Kızartmak için yağ

Yapılışı:

Kıyma hafif kavrulur. Pırasa ve lahana incecik kıyılır, havuç rendelenip eklenir ve kendi suyu ile pişirilir. Piştikten sonra biraz tuz, bir çay kaşığı köri konup karıştırılır. 2 yufka sıvıyağ ve su karışımı ile yağlanır, üstüne diğer 2 yufka serilir. Yufkalar önce ikiye sonra her parça 8'e bölünür. Parçaların arasında hazırlanan malzeme konulup sigara böreği gibi sarılır. Bu hazırlıkların bir gün önceden yapılması, böreklerin bir gün dinlendikten sonra pişirilmesi gerekir. Çırpılmış yumurtaya batırılarak, dövülmüş ekmek içine bulanarak tepside pişirilir.

[ML® Çin Böreği için tıklayın](#)