



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİN BÖREĞİ

4 adet yufka
3 yumurta
bir paket galete unu
100 gr ceviz içi
bir demet maydonoz
4 tane orta boy soğan
500 gr az yağlı kıyma
1 yemek kaşığı biber salçası veya pul biber
bir tutam karabiber
bir tutam kimyon
bir tutam tuz
sıvı yağ

Kıymayı önce biraz haşlarız, suyunu çekince robotta çekilmiş soğanlarımızla yağda kavururuz. Daha sonra salçamızı ve baharatlarımızı ilave ederiz. Ocağın altını söndürmek üzereyken robotta çekilmiş maydonoz ve küçük küçük doğranmış cevizlerimizi ilave ederiz.bu karışımın biraz soğumasını beklerken,yufkalarımızı sigara böreğine uygun bir biçimde dilimleriz. Yufkamızın içine bu karışımı koyar ve sararız. Sardıktan sonra önce yumurtaya (sarı ve akını bir kaptan çıkarıp) ve en son etrafını galete ununa bularız, yağlanmış tepsimize dizeriz. 180 derecede 30 dk pişiririz. İsterseniz az yağda tavada kızartılabilir, ancak fırında daha sağlıklı ve hafif olur. Afiyet olsun :)