



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ (TAVUK)

3 adet yufka
2 adet pırasa
2 adet havuç
150 gr. tavuk eti
8-10 dal dereotu
1 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
tuz, karabiber
kızartmak için ayçiçek yağı

Pırasa ve havuç kibrit çöpü şeklinde doğranır, tavaya yağ konur ısınınca sebzeler atılır, solana kadar kavrulur. Ateşten alınır, ılıyınca ince kıyılmış dereotu, tuz, karabiber ve haşlanmış, doğranmış tavuk eti katılır, yufkalar sigara böreği yapımında olduğu gibi sekiz eşit parçaya kesilir, yufkanın kalın kenarına iç konur, sağdan soldan kapatılır, sonra rulo yapılır. Börekler önce çırpılmış yumurtaya sonra galeta ununa batırılır, kızgın yağda pembe renkte kızartılır.