ÇİN BÖREĞİ (TAVUK)

1 adet orta boy pırasa
1 adet orta boy soğan
1 su bardağı ince kıyılmış lahana
yarım adet tavuk göğsü
4 çorba kaşığı soya sosu
karabiber
1 adet yufka
1 adet yumurta akı
kızarmak için sıvıyağ

Önce pırasa ve soğanı ayıklayın. Her 2 sebzzeyi, tavuk etini, beyaz lahanayı ince kıyın. Bir tavada 5-6 çorba kaşığı sıvıyağı harlı ateşte kızdırın. Tavuk eti ve sebzeleri birkaç dakika sık sık karıştırarak diri kalacak biçimde kavuru. Soya sosunun yarısını ve biberi üzerine döküp karıştırın ve tavayı ateşten alın. Yufkayı büyükçe üçgenler halinde kesin, içlerine hazırladığınız harcı koyup, 2 parmak eninde olacak şekilde sarın. Çırpılmış yumurta akına batırarak uçlarını yapıştırın. Börekleri kızgın yağa atın sarı renkte kızartın, verevine ikiye kesip tabaklara dizin. Kalan 2 çorba kaşığı soya sosunu üzerine dökerek servis yapın.

ML® Çin Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2902 • adı:Çin Böreği (tavuk) • gönderen:BILDIRCIN • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:59