ÇİN BÖREĞİ (UNDAN)

1 çay fincanı sıvıyağ
2 yaprak beyaz lahana
1/2 havuç
1 avuç soya filizi
1/2 kabak
Tuz
Karabiber
Soya sosu
Kızartmak için sıvı yağ
Yufkası için
1 bardak un
Tuz

Un ve tuzu karıştırın. İçine azar azar 1 çay bardağı kadar su ilave edin. Yumuşak bir hamur olana dek yoğurun. Hamuru teflon tavaya bastırıp, ince bir tabaka yapışmasını sağlayın. Bir spatulayla ters çevirip, hamurun arka tarafını da pişirin. Tencereye sıvı yağ koyun. Kibrit çöpü biçiminde kesilmiş havuç ve lahanayı sote edin. Kibrit çöpü gibi kesilmiş kabak ve soya filizini koyun. Tuz, karabiber ve soya sosu ekleyin. Ocaktan indirip, soğumaya bırakın. Yufkaların içine harcı koyun. Rulo şeklinde sarın. Kızgın yağda kızartın.

ML® Çin Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:44310 • adı:Çin Böreği (undan) • gönderen:katre • indirme tarihi:27.04.2024 - 02:55