



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRINDA ÇİN BÖREĞİ

Malzeme

- 3 adet yufka
- 6 yemek kaşığı sıvı Sana
- Harcı için:
- 4 yemek kaşığı pırasa
- 4 adet taze soğan
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı köri
- 1 adet kuru soğan
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- Tuz ve karabiber
- Soya sos (üzerine)

Hazırlanışı

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince doğrayınız.

Taze soğanları ayıklayıp, ince ince kıyınız.

Pırasaları ayıklayıp, önce ortadan ikiye kesiniz. Daha sonra kibrit çöpü uzunluğunda parçalar halinde kıyınız.

Havuç ve kabağın kabuğunu kazıyıp, rendeleyiniz.

Yayvan bir tencerede Sıvı Sana'yı kızdırıp, içine piyazlık doğranmış kuru soğanları ilave edip, kuru soğanlar pembeleşinceye kadar kavurunuz.

Kuru soğanlar renk alınca içine doğranmış taze soğan ve çarliston biberleri ekleyip, 5 dakika sebzeleri birlikte kavurunuz.

Daha sonra sebzelerin içine köriyi, zerdeçalı ve kibrit çöpü şeklinde doğranmış pırasaları ilave edip, körinin kokusu çıkana kadar sote ediniz.

En son olarak içine rendelenmiş havuç ve kabakları, tuz ve karabiberi ekleyip, kavurunuz.

Pişen harcı soğuması için yayvan bir tabağa alınız.

Yufkaları üst üste koyup, dört eşit parçaya bölünüz.

Oluşan üçgen yufka dilimlerini üst üste koyduktan sonra, her kat yufkayı bir fırça yardımı ile küçük bir kâseye aldığınız Sıvı Sana ile yağlayınız.

Yufkanın geniş tarafına soğuttuğunuz harçtan koyup, mektup zarfı şeklinde sarıp, Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye diziniz.

Önceden 175 derece de ısıtılmış fırında, böreklerin üzerleri kızarana kadar pişiriniz.

Servis tabağına aldığınız börekleri, sıcak olarak, soya sos ile birlikte servis ediniz.