



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

4 porsiyon
1 pırasa,
1 havuç,
50 g kereviz,
350 g fasulye filizi,
230 g (1 kutu) bambu filizi,
1 küçük diş sarımsak,
2 çorba kaşığı susam yağı,
100 g kıyma,
2 çorba kaşığı soya sosu,
1 tatlı kaşığı baharat karışımı (ince öğütülmüş tarçın, karanfil, akbiber, kimyon, anason),
1 kaşık ucu Sambal Oelek,
tuz,
karabiber,
3 paket (her birinde 50 g) pirinç yufkası,
1 yumurta akı,
kızartma yağı,
yarım şişe (200 g) tatlı ekşi sos (Suzi Wan),
yarım şişe (200 g) Uzakdoğu keçabı.

Sebzeleri ayıklayıp yıkayın ve ince ince doğrayın. Filizleri bir süzgeçte yıkayın, sularını süzün. Sarımsağı kıyın. Kızartma yağın Wok tenceresine (yoksa bir tavaya) dökün, kıymayı kavurun, sebzeleri ve sarımsağı katın ve devamlı karıştırarak yaklaşık 4 dakika pişirin. Soya sosu, baharat karışımı, Sambal Oelek, tuz ve karabiber atın. Pirinç yufkasını suya bastırıp çıkartın ve özenle kurutun. Sebzeli karışımı yufkaların içine doldurun. Yufkaların kenarlarına yumurta akı sürün. Yufkaları rulo halinde sarın. Börekleri kızgın yağda 2 dakika kızartıp fazla yağların çıkması için bir peçetenin üstüne alın. Börekleri Tatlı - ekşi sos ve keçap ile sofraya getirin.