ÇİN BÖREĞİ

MALZEMELER
1 paket misir cipsi
4 adet taze soğan
1 Adet kabak
1 adet Havuç
100 gr taze fasulye
200 gr kirmizi lahana
2 Yufka
3 yemek kasigi soya sosu
2 yemek kasigi soya yagi
1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ
Kirmizi lahanayi, kibrit çöpü seklinde dogranmis kabak ve havucu, uzun dogranmis taze soğani ve küçük dogranmis taze fasulyeyi soya yaginda kavurun. Soya sosu ve tuzotla tatlandirin. Yufkalari 4'e bölün. Sisman sigara börekleri sarin. 1 yumurta beyazini suyla çirpin. Sigara böreklerini yumurta beyazina bulayin. Bir kabin içinde misir cipsini ufalayin. Börekleri cipse bulayin. Yaglanmis tepsiye dizin. Önceden isitilmis 200 derecelik firinda pisirin.



Fotoğraf "elmalı" tarafından gönderildi. 17.10.2018

© lezzetler.com tarif no:4132 • adı:Çin Böreği • gönderen:TUBA • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:03