



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

3 adet yufka
2 adet yumurtanın akı
4-5 çorba kaşığı sıvıyağ
3-4 adet orta boy pırasa
1 adet orta boy havuç
1 orta boy kuru soğan
3 adet beyaz lahanaya yaprağı
1,5 su bardağı süt
1 kase galeta unu
tuz
karabiber

Soğanı ince kıyın, sıvıyağda kavurun. Ardından çok ince doğranmış lahanayı, rendelenmiş havucu ve ince doğranmış pırasayı ekleyin. Tuzu ve karabiberide atın, kavurun. Yumurta aklarını çok az tuz ile çırpın. İlk yufkayı serip üzerine yumurta akı karışımından sürün. Tüm yufkaları bu şekilde üst üste dizin. Üçüncü yufkanın üzerine hiç birşey sürmeden yufkaları sigara böreği gibi 8 adet üçgen olarak kesin. Üçgenlerin geniş kısmına sebze harcımızdan koyup, yan kenarlarını içe katlayıp rulo gibi sarın. Börekleri sütün içinde 5 dakika bekletin. Galeta ununa bulayıp, yağlanmış tepsiye dizin ve orta hararetili fırında alt üst eşit pişirin.

[ML® Çin Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "akşamsabah" tarafından gönderildi. 05.02.2021