



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

4 adet yufka
1 yumurta akı
1/2 çay bardağı sıvıyağ (aralarına sürmek için)
4-5 çorba kaşığı sıvı yağ (sebzeleri sotelemek için)
150 gr. kıyma
3 adet orta boy pırasa
1 adet havuç
1 adet kuru soğan
1,5 su bardağı süt
3 adet beyaz lahana yaprağı
1 kase galeta unu
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber

Soğan, ince ince doğranır. 4-5 çorba kaşığı sıvı yağ ile kavrulur. İçerisine çok ince doğranmış lahana ve rendelenmiş havuç eklenip sotelenir. Kıyma, ince doğranmış pırasa, tuz ve baharatlar eklenerek sebzeler yumuşayınca kadar pişirilir.

Yumurta akına çok az tuz ve sıvı yağ eklenip çırpılır. İlk yufka serilir, üzerine yumurtalı karışımdan sürülür. Diğer yufka, üzerine serilir.

2. yufkanın üzerine hiç bir şey sürmeden 8 eşit parçaya üçgen şeklinde bölünür. Üçgenlerin geniş kısmına sebzeli harç konur. Yan kenarları içe katlanarak rulo şeklinde sarılır. Diğer yufkalar da aynı şekilde yapılır. Börekler 1,5 su bardağı sütün içinde 5 dk. bekletilir. Galeta ununa bulanıp, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında alt-üst kızarana kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.

