



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

- 1 adet kırmızı biber
- 1'er adet kabak ve havuç
- 1 adet pırasa
- 2 çorba kaşığı mısır
- 3 çorba kaşığı sıvı yağ
- 12 dal maydanoz
- 1 çorba kaşığı soya sosu
- 2 adet yufka
- Börekleri bulamak için:
- 2 adet yumurta
- 2 su bardağı galeta unu

Kırmızı biber, kabak, havuç ve pırasayı temizleyip jülyen doğrayın ve sıvı yağda soteleyin. Mısır ve kıyılmış maydanozu katın. Bir-iki dakika bu şekilde pişirdikten sonra soya sosunu katın ve tavayı ocaktan alın. Yufkaları düz bir zemine serip 16 adet üçgene bölün. İki adet üçgen yufka parçasını üst üste koyun ve geniş kısmına sebzeli karışımdan koyup rulo yapın. Önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayıp kızartın.



Fotoğraf "Kantocu" tarafından gönderildi. 30.07.2015