



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 su bardağı un
1 çay bardağı su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Bir tutam tuz
İç harcı için:
1 adet havuç (jülyen doğranmış)
1 su bardağı lahanaya (ince kıyılmış)
1 su bardağı taze soğan (doğranmış)
1 su bardağı tavuk ya da kıyma (isteğe bağlı)
2 yemek kaşığı soya sosu
Tuz ve karabiber
2 yemek kaşığı sıvı yağ
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Un, su, sıvı yağ ve tuzu karıştırarak pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru streç filme sararak 20 dakika dinlendirin.

Tavaya sıvı yağı alın, doğranmış havuç ve lahanayı ekleyerek 2-3 dakika soteleyin. Ardından taze soğanı ve tercihinize göre tavuk ya da kıymayı ekleyin. Soya sosu, tuz ve karabiberle tatlandırın. Karışımı soğumaya bırakın.

Dinlenen hamuru ince yufkalar şeklinde açın ve yaklaşık 10 cm'lik karelere kesin.

Kare hamurların ortasına hazırladığınız iç harcı koyun, kenarlarını içe katlayarak rulo şeklinde sarın. Açılmaması için uçlarını suyla yapıştırın.

Derin bir tavada yağı ısıtın ve börekleri altın sarısı renk alana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün.

Çin Böreğini tatlı-ekşi sos, acı sos veya soya sosu ile servis ederek orijinal bir lezzet deneyimi sunabilirsiniz.

