



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİN BÖREĞİ (KIYMALI)

1 kg. yufka,  
500 gram pırasa,  
1 kg. kereviz,  
3 adet havuç,  
250 gram kıyma,  
3-4 dal dereotu,  
100 gram dil peyniri,  
1 adet yumurta,  
1 çay bardağı galeta unu,  
tuz, karabiber.  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Pırasaları temizleyip, yıkadıktan sonra ince ince kıyın. Kereviz ve havuçları temizledikten sonra rendeleyin. Kıymayı kavurun. Pırasa, havuç ve kerevizi ilave edin ve sebzeler pembeleşene dek kavurun. Ateşten alıp, ılınmasını bekleyin. Dereotu, tuz ve karabiberi ekleyip karıştırın. Yufkaları 6 eşit parçaya bölerek hazırladığınız harcı paylaşın. Harcın üzerine kalem gibi kestiğiniz dil peynirlerini yerleştirip, gevşek bir sigara böreği şeklinde sarın. Önce yumurtaya, sonra galeta ununa bulayarak yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.