



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI ÇİN BÖREĞİ

3 adet yufka,
2 adet yumurta akı,
yarım çay bardağı sıvı yağ,
4-5 çorba kaşığı sıvı yağ,
150 gram kıyma,
3-4 adet orta boy pırasa,
1 adet orta boy havuç,
1 adet orta boy soğan,
3 adet beyaz lahanaya yaprağı,
1.5 su bardağı süt,
1 kase galeta unu,
tuz ve karabiber

Ön hazırlık olarak böreğin içini hazırlayın. Soğanı iyice kıyıp, 4-5 çorba kaşığı sıvı yağda kavurun. Ardından çok ince doğranmış lahanayı ve rendelenmiş havucu soteleyin. 2 dakika sonra kıymayı ve çok ince doğranmış pırasayı da ekleyin. Tuz ve karabiberi de ekleyip kavurun. Yumurta aklarını çok az tuz ile çırpın. Sıvı yağ ekleyin ve tekrar çırpın. İlk yufkayı serip üzerine yumurta akı karışımından sürün. Tüm yufkaları bu şekilde üst üste dizin. Üçüncü yufkanın üzerine hiçbir şey sürmeden yufkaları sigara böreği gibi 8 adet üçgen oluşacak şekilde kesin. Bu üçgenlerin geniş tarafına sebzeli harcı koyun. Yan kenarlarını içe katlayarak rulo şeklinde sarın. Börekleri sütün içinde 5 dakika bekleterek galeta ununa bulayıp, yağlanmış tepsiye dizin. Orta hareketli fırında altı üstü kızarana dek pişirin.