



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ (KIYMALI)

Milli Gazete

Malzemeler

200 gr. kıyma

4 adet yufka

2 yemek kaşığı sıvıyağı

1 adet kuru soğan

2 adet havuç

6 yemek kaşığı kıyılmış lahanaya

6 yemek kaşığı galeta unu

2 adet yumurta

Tuz

Karabiber

Sıvıyağda kıymanın suyunu çektiyoruz. Soğan, rendelenmiş havuç ve ince kıyılmış lahanayı içine katıyoruz. Kısık ateşte pişiriyoruz. Tuz ve karabiberi atıyoruz.

Yufkayı tezgaha seriyoruz. Pasta tabağını üstüne koyuyoruz. Etrafını keserek, yuvarlaklar elde ediyoruz. Harcı yufkaya koyuyoruz. Kenarlarını içine katıyoruz. Bohça yapıyoruz. Önce una sonra yumurtaya, sonra tekrar una batırıyoruz. Bol yağda kızartıyoruz. Soya sosuyla servis yapıyoruz.
