



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LAHANALI ÇİN BÖREĞİ

3 adet yufka
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta beyazı
Süt
Galeta unu
İçerik için:
1 adet kuru soğan
1 adet havuç rendesi
2 adet pırasa
2 adet lahana yaprağı
1 yemek kaşığı tereyağı

Tereyağı ile rendelenmiş soğanı kavuruyoruz. Rendelenmiş havuç, ince kesilmiş pırasa ve lahana ilave ederek pişirmeye devam ediyoruz. Sıvı yağ ile yumurta beyazlarını çırpıyoruz. Yufkaların arasına sürüyoruz. Üç yufka üst üste gelecek şekilde koyuyoruz. Aralarına yumurta ve yağ ile hazırladığımız karışımı sürüyoruz. Sekize bölüyoruz. İçine sebzeli harcı koyup sarıyoruz. Börekleri bütün içinde beklettikten sonra galeta ununa bulayıp 200 derecede pişiriyoruz.

