



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

- 1 adet orta boy pırasa
- 1 adet orta boy soğan
- 1 su bardağı ince kıyılmış beyaz lahana
- 1/2 adet tavuk göğsü
- 4 çorba kaşığı soya sosu
- Karabiber
- 1 adet hazır yufka
- 1 adet yumurtanın akı
- 2 su bardağı sıvıyağ

Ön hazırlık olarak pırasa ve soğanı ayıklayın. Her İki sebzeıı tavuk etini beyaz lahanayı ince kıyın. Bir tavada 5-6 çorba kaşığı yağı harlı ateşte kızdırın. Tavuk eti ve sebzeleri birkaç, dakika sık sık karıştırarak diri kalacak biçimde sote edin. Soya sosunun yarısını ve biberi üzerine döküp karıştırın. Tavayı ateşten alın. Yufkayı büyükçe üçgenler halinde kesin içlerine sebzeli ve tavuklu harcı koyup iki parmak eninde olacak biçimde sarın. Çırpılmış yumurta akına batırarak uçlarını tutturun. Kalan yağı bir tencerede, orta ateşte kızdırın. Börekleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın. Verevine İkiye kesip tabaklara yerleştirin. Kalan 2 çorba kaşığı soya sosunu üzerine döküp, sıcak olarak servis yapın.



