



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

8 sap taze soğan
2 adet yufka
2 yemek kaşığı sıvıyağ
2 diş sarımsak
1 adet acı sivri biber
1 çay kaşığı toz zencefil
75 gram soya filizi
1 adet yeşil biber
100 gram sosis
Bir miktar soya sosu
Kızartmak için yağ

Taze soğanları doğrayın. Sarımsakları soyup, ezin. Biberlerin tohumlarını çıkarıp, halka şeklinde kesin. Yağı bir tavada kızdırın. Soğan, sarımsak ve biberleri ekleyip yumuşayana kadar yağda kızartın. Zencefili ilave edin. İçine soya filizlerini, dilimlenmiş sosisi ekleyin. Bir dakika boyunca karıştırarak kızarmaya bırakın. Soya sosu, tuz ve karabiberi de ekleyin.

Börek harcını ateşten alın ve soğumaya bırakın. Her yufkayı altı eşit üçgen parçaya bölün.

Her parçanın ortasına 2 çorba kaşığı börek harcı koyup, yufkanın iki tarafını ortaya doğru katlayın. Yufkayı yuvarlayarak sarın ve uç kısmını yumurta akını batırıp, yapıştırın. Aynı işlemi diğer 11 yufka için tekrar edin. Rulolarınızı altın renk sarısı alana kadar kızartın.

