



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

3 yufka
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta beyazı
1 su bardağı süt
1 su bardağı galeta unu
İç harcı için:
1 kuru soğan
1 havuç rendesi
2 pırasa
2 lahana yaprağı
150 g kıyma
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber

Tereyağını eriterek, yemeklik doğranmış soğan ve kıymayı tavada kavurun. Rendelenmiş havuç ince kesilmiş pırasa ve lahana ilave ederek pişirmeye devam edin. Malzemelerin hepsi yumuşayınca ocaktan alın. Sıvı yağ ile yumurta beyazlarını birlikte çırpın, yufkaların arasına karışımı sürün. 3 yufka üst üste gelecek şekilde tezgaha açın. Aralarına yağlı, yumurtalı karışımı sürün. Üçgen olacak şekilde 8 parçaya bölün. Parçaların her birinin içine sebze harcı göz kararı koyarak sigara böreği gibi sarın. Tüm parçaları 5 dakika boyunca sütte bekletin. Süttten çıkartılan börekleri, galeta ununa bulayarak yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üstü kızarana kadar yaklaşık 35 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

