



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

Yarım havuç
5-6 adet mantar
2-3 yaprak lahanaya
1 su bardağı soya filizi
Krep için:
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı un
1 adet yumurta
Tuz
1 çorba kaşığı tereyağı

Havucu temizleyip kibrit çöpü kalınlığında dilimleyin. Mantar ve lahanayı doğrayıp soya filiziyle birlikte haşlayın. Krep için un, süt, yumurta ve tuzu derin bir kabın içinde iyice çırpın. Yapışmaz yüzeyli tavayı ısıtıp tereyağını eritin. Tavaya krep karışımından birer kepçe dökün. Tavayı hafifçe sallayıp hamurun tavaya yayılmasını sağlayın. Haşlanmış sebzelerle havuç dilimlerini karıştırın. Sebze karışımını kreplerin içine paylaşırıp kenarları açılmayacak şekilde sarın. Börekleri kızgın yağda kızartın. Soya sosuyla servis yapın.

