



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİN BÖREĞİ

250 gr. kıyma  
2 pırasa  
2 lahana yaprağı  
2-3 rendelenmiş havuç  
1 çay kaşığı köri  
4 yufka  
Tuz  
Karabiber  
Kızartmak için yağ

Kıyma hafif kavrulur. Pırasa ve lahana incecik kıyılır, havuç rendelenip eklenir ve kendi suyu ile pişirilir. Piştikten sonra biraz tuz, bir çay kaşığı köri konup karıştırılır. 2 yufka sıvı yağ ve su karışımı ile yağlanır, üstüne diğer 2 yufka serilir. Yufkalar önce ikiye sonra her parça 8'e bölünür. Parçaların arasında hazırlanan malzeme koyulup sigara böreği gibi sarılır. Bu hazırlıkların bir gün önceden yapılması, böreklerin bir gün dinlendikten sonra pişirilmesi gerekir. Çırpılmış yumurtaya batırılarak, dövülmüş ekmek içine bulanarak tepside pişirilir.

