



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

3 adet yufka
1 adet havuç
1 adet kırmızı biber
1 adet kuru soğan
2 adet pırasa
2 adet lahana yaprağı
200 gram kıyma
2 çorba kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı soya sosu
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
2 adet yumurta
2 su bardağı galeta unu

Yufkalarınızı düz bir zeminde açın.
İlk olarak ikiye daha sonra ise her bir parçayı üçe bölün.
Küçük küçük doğradığınız soğanları tereyağı ile kavurmaya başlayın.
Üzerine kıymayı da ekleyip kavurmaya devam edin.
Daha sonra havuç, pırasa ve kırmızı biberi de ilave ederek soteleyin.
Soya sosu, tuz ve karabiberi de ekleyip ocaktan alın.
İç harcınız soğuduktan sonra yufkalara dağıtıp sarın.
Sardığınız börekleri önce galeta ununa daha sonra da yumurtaya bulayıp kızartın.
Sıcak sıcak servis edin.

