



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

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

3 adet yufka
250 gram soya filizi
1'er adet kereviz, havuç ve soğan
200 gram kıyma
2 çorba kaşığı margarin
Galeta unu
1 adet yumurta akı
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Yufkaları düz bir zemine yayın. Önce ikiye, daha sonra her parçayı da üçe bölüp 18 adet yufka elde edin. Soğanı yemeklik doğrayın. Margarini ve doğranmış soğanı bir tencereye alıp kavurun. Üzerine kıymayı ilave edip, kıyma suyunu çekene kadar bir süre kavurun. Ayrı bir yerde havuç ve kerevizi rendeleyin. Kavrulan kıymaya soya filizini, rendelenmiş havuç ve kerevizi ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Soğuduktan sonra yufkaların üzerine kıymalı harcı paylaşırın. Geniş birer sigara böreği şeklinde sarın. Böreklerin uç kısımlarını, açılmamaları için yumurta akına batırın. Börekleri önce galeta ununa daha sonra yumurtaya bulayın. Kızgın yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

