



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

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

4 adet yufka
4-5 adet yumurta sarısı
5-6 dilim bayat ekmek
Harç için:
1 adet patates
1 adet soğan
1 diş sarımsak
2 adet havuç
2'er adet kırmızı ve çarliston biber
1'er tatlı kaşığı tuz ve toz şeker
1 çorba kaşığı soya sosu
1 çorba kaşığı susam yağı
Yarım kg kıyma
1 tatlı kaşığı tereyağı
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Patates, soğan, sarımsak ve havucun kabuklarını temizleyip dörde bölün. Biberler, tuz, toz şeker, soya sosu ve susam yağını da ekleyip, sebzeler çok ince olmayacak şekilde blenderden geçirin. Tavaya alıp, kıyma ve tereyağı ekleyerek pişirin. Her bir yufkayı 6 parçaya kesip, toplamda 24 adet üçgen elde edin. Her birinin geniş tarafına soğuyan harçtan yerleştirip, sigara böreği gibi sarın. Ekmek dilimlerini 170 derece fırında kızartıp, blenderden geçirin. Börekçikleri önce çırpılmış yumurta sarısına, sonra ekmek kırıntısına bulayıp, kızgın sıvı yağda kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

