



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

6 adet yufka,
4 adet yumurta,
2 adet soğan,
2 çorba kaşığı margarin,
yarım kg dana eti,
1 küçük konserve bezelye,
2 adet havuç,
2 adet sivribiber,
1 çay kaşığı yenibahar,
1 çay kaşığı kırmızıbiber,
tuz.
Üzerine: Galeta unu.
Kızartmak için: Sıvıyağ

Tavata 2 çorba kaşığı margarini alın. Eridikten sonra yemeklik doğradığınız soğanı ekleyin. Pembeleşene dek kavurun. Tavla zarı iriliğinde doğranmış dana etini ilave edin. Bıraktığı suyu çekene dek kavurun. Küçük küpler halinde doğradığınız havuç ve sivribiberleri ekleyin. Birkaç dakika kavurun. Suyunu süzdüğünüz bezelye konservesini ilave edin. Yenibahar, kırmızıbiber ve tuzu ekleyin. Tavayı ateşten alın. 4 adet yumurtanın akını ve sarılarını ayırın. Sarıların üzerine çok az süt ekleyin ve karıştırın. Bir kenarda bekletin. İlk yufkayı düz bir zemine serin. Yumurtanın akını bir fırça yardımıyla her yerine sürün. İkinci yufkayı üzerine yerleştirin. Bıçakla 4 eşit parçaya kesin. Her parçanın ortasına hazırladığınız içten bir miktar koyun. Kenarlarını içe doğru kıvrın. Dört parmak genişliğinde olacak şekilde katlayın. Önce yumurta sarılarına batırın. Sonra galeta ununa bulayın. Kızgın sıvıyağda arkalı önlü kızartın.