



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

- 3 adet yufka
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet havuç
- 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

Öncelikle böreklerin iç harcını hazırlayın. 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. Yufkalarınızı tezgahın üzerine açın. Sigara böreği mantığında önce ikiye daha sonra her bir parçayı üçe bölün. İç harcı yufkaların arasına koyarak sarın. Sardığınız börekleri önce galeta ununa daha sonra da yumurtaya bulayıp kızartın.

