



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

2 adet soğan
2 çorba kaşığı margarin
Yarım kg dana eti
1 küçük kutu bezelye (konserve)
2 adet havuç
2 adet sivri biber
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı kırmızı tozbiber,
tuz
4 adet yumurta
Galeta unu,
sıvı yağ
Çok az süt

Tavaya 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 sivri biberleri ekleyin.
Birkaç dakika kavurun. Suyunu süzdüğünüz bezelye konservesini ilave edin. Yenibahar, kırmızı tozbiber ve tuzu ekleyin. Tavayı ateşin üzerinden alın.
4 adet yumurtanın akını ve sarılarını ayırın. Sarıların üzerine çok az süt ekleyip, karıştırın. Bir kenarda bekletin.
İlk yufkayı düz bir zemine yayın.
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 katlayın.
Dört parmak genişliğinde olacak şekilde katlayın. Önce yumurta sarılarına batırın. Sonra galeta ununa bulayın. Kızgın sıvı yağda arkalı önlü kızartın. Fazla yağın süzmek için kağıt havlu üzerine çıkarın.
Sıcak olarak servis yapın.
