



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

MALZEMELER

- 1 paket misir cipsi
- 4 adet taze soğan
- 1 Adet kabak
- 1 adet Havuç
- 100 gr taze fasulye
- 200 gr kırmızı lahanaya
- 2 Yufka
- 3 yemek kasığı soya sosu
- 2 yemek kasığı soya yağı
- 1 adet yumurta

YAPILIŞ TARİFİ

Kırmızı lahanayı, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kabak ve havucu, uzun doğranmış taze soğanı ve küçük doğranmış taze fasulyeyi soya yağında kavurun. Soya sosu ve tuzotla tatlandırın. Yufkaları 4'e bölün. Şişman sigara börekleri sarın. 1 yumurta beyazını suyla çirpin. Sigara böreklerini yumurta beyazına bulayın. Bir kabin içinde misir cipsini ufalayın. Börekleri cipse bulayın. Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pisirin.



Fotoğraf "elmali" tarafından gönderildi. 17.10.2018