



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

Malzeme:

2 adet orta boy kabak
15-20 adet taze fasulye
2 adet orta boy havuç
50 gr soya filizi
2 adet dolmalık biber
Birkaç yaprak beyaz lahana
1 çorba kaşığı toz sebzeli çeşni
Yarım tablet Bizim Mutfak Et Bulyon
1 paket Bizim Mutfak Çıtır Pane Harcı
1 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı
2 adet yumurta
Akdeniz yeşillikleri
2 çorba kaşığı soya sosu
Krep Hamuru için :
1 paket (165 gr) Bizim Mutfak Krep
2,5 su bardağı süt
2 adet yumurta
50 gr Bizim Margarin
Bir tutam Tuz
Bir tutam toz şeker

Sebzeleri yıkayıp temizledikten sonra jülyen şeklinde doğrayın. Geniş ve derin bir tavada 2 çorba kaşığı kadar sıvıyağını ısıtıp sırasıyla taze fasulye, havuç, lahana, kabak, renkli biber ve soya filizini ilave ederek soteleyin. Çeşni ve 3 kaşık sıcak suda eritilmiş et suyunu ekleyip tatlandırın. Ocaktan alın. Krep hamuru için Bizim Mutfak Krep toz karışımı, 2 yumurta ve sütü bir kaba alıp çırpın. Bir parça margarini teflon tavaya alıp eritin. Bir kepçe dolusu krep harcını tavaya dökün. Tavanın her yerine eşit dağılması için tavayı hafifçe sallayın. Krepleri arkalı önlü pişirin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Her defasında margarini ekleyin. Hazırladığınız sebze karışımını kreplerin üzerine yayın ve rulo şeklinde sarın. Kreplerle hazırladığınız börekleri önce Çıtır Pane Harcına sonra da çırpılmış iki adet yumurtaya bulayın. Kızgın yağda kızartıp fazla yağın almak için kağıt bir havlu üzerine aktarın. Hazırladığınız Çin böreklerini isteğe göre Akdeniz yeşillikleri ve soya sos eşliğinde servis yapabilirsiniz.