



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİN BÖREĞİ

Malzeme:

1 pırasanın beyazı

1 adet kabak

1 adet havuç

1/5 küçük boy beyaz lahanası

yarım paket soya filizi

1 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Tuz, karabiber

Kızartmak için :

2 adet yumurta

Galetası unu

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Krep Hamuru için :

1 paket (165 gram) Bizim Mutfak Krep

2,5 su bardağı süt

2 adet yumurta

50 gram Bizim Margarin

bir tutam Tuz

1 tutam toz şeker

labne peyniri

Servis için :

Akdeniz yeşillikleri

soya sos

Pırasa, kabak ve lahanayı jülyen doğrayın. Havucu rendeleyin. Tavaya zeytinyağını alıp ısıtın. Pırasa, kabak, lahanası ve soya filizini tavaya ekleyip tuz ve karabiberle tatlandırdıktan sonra soteleyin. Sotelenen sebzelere ilave edip karıştırın ve bir kenarda beklemeye 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. Kreplerin ortasına sebzeli iç harcı paylaşırıp sigara böreği sarar gibi sarın. Kapatacağınız noktayı açılmaması için biraz labne peyniri sürerek yapıştırın. Kızartmak için galetası ununu düz bir tabağa alın. Yumurtaları geniş bir kaseye kırıp, çırpın. Krepleri yumurtaya batırdıktan sonra galetası ununa bulayın. Yapışmaz yüzeyli tavada zeytinyağını ısıtın ve krepleri kızartın. (Gerekirse kızartmada kullanmak üzere ekstra zeytinyağı kullanabilirsiniz.) Çin böreklerini verev keserek soya sosu gezdirilmiş Akdeniz yeşillikleri ile servis yapın.