



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

Malzeme:

1 adet yufka

200 gram beyaz lahana

1 adet havuç

16 adet sosis

yarım pırasa

1 adet soğan

3 çorba kaşığı Bizim Mutfak Teremyağ

1 tatlı kaşığı sebze çeşni

1 çorba kaşığı toz şeker

1 demet maydanoz

Tuz

Kızartmak için :

Bizim Mutfak Mısırözü Yağı

Servis için :

soya sos

Yufkayı 22 cm'lik kareler şeklinde 8 parça halinde kesin. Diğer tarafta lahana, pırasa, soğan ve havucu kibrit çöpü (jülyen) şeklinde doğrayın. Teremyağ'ı bir tavaya alıp kızdırın. Kibrit çöpü şeklinde doğradığınız sebzeleri ve sosisleri tavada hafifçe soteleyin. Tavadaki karışıma sebze çeşni, tozşeker ve tuzu ekleyip karıştırın. Suyunu iyice bırakması için karışımı süzgeçli bir kaba boşaltın ve süzün. Maydanozları ince ince doğrayıp suyu süzülmüş karışıma ekleyip iyice harmanlayın ve soğumaya bırakın. Soğuyan iç malzemesini yufka parçalarının içine paylaşın. Yufkaların kenarlarını içe katlayarak kalın sigara böreği şeklinde sarın. Sıvıyağı kızartma tenceresinde kızdırıp börekleri kızartın. Soya sos ile servis yapın.