



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ

2 adet yufka
2 adet yumurta
1 adet soğan
1 adet havuç
1 fincan haşlanmış bezelye
1 bardak ince bulgur
2 bardak sıvıyağ
1 bardak galeta unu
2 kaşık dolmalık fıstık
1 kaşık kuş üzümü
1 çay kaşığı yeni bahar
tuz

Bulguru sıcak suda bekletin şişsin. Soğanı doğrayın, havuç ve bezelyeyi haşlayın. 2kaşık sıvıyağda soğanı kavurun üzerine dolmalık fıstık, kuş üzümü, havuç, bezelye, bulgur ve baharatı ilave edin, iyice karıştırın. Yumurta sarılarını aklarından ayırın ayrı kaplarda dursunlar. Yufkanın birini tezgaha serin çirpilmiş yumurta akı sürün. Diğer yufkayı ezerek kapatarak üçgen parçalara ayırın.(8-9 parça) Bu parçaların içine harçtan koyun sigara böreği gibi sarın. 2bardak yağı tavada kızdırın börekleri önce yumurta sarısına sonra galeta ununa bulayıp kızartın.