



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

2 Adet yumurtaa
1 Adet kereviz
200 gr kıyma
1 Adet kuru soğan
1 Adet havuç
250 gr soya filizi
1 Adet yumurta akı
3 Adet yufka
2 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Yufkaları duz bir zemine yayın her parçayı ikiye daha sonra bölünrn parçaları 3'e bolup toplam 18 parca elde edin yemeklik doğranmış soğanı sana yap ile kavurun sonra üzerine kıymayı ilave edip kıyma suyunucekene kadar kavurun. Kavruan kıymaya rendelenmiş havuc ve kerevizi ilave edip kavurmaya devam edin soya filizini katıp tuz ve karabiberini ilave edin arzuya göre istenilen bahartlar katılabilir. Soğuduktan sonra kıymalı harcı yufkaların üzerine paylastırın. Borekleri sarın ve acılmamaları için yumurta akına batırın sonra börekleri galeta ununa daha sonrada yumurtaya batırıp kızgın yağda kızartın sıcak servis yapın.
