



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

- 1 paket mısır cipsi
- 4 adet taze soğan
- 1 adet kabak
- 1 adet havuç
- 100 g taze fasulye
- 200 g kırmızı lahana
- 2 Yufka
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 2 yemek kaşığı soya yağı
- 1 adet yumurta

Kırmızı lâhanayı, kibrit çöpü şeklinde doğranmış kabak ve havucu, uzun doğranmış taze soğanı ve küçük doğranmış taze fasulyeyi soya yağında kavurun.

Soya sosu ve tuzotla tatlandırın.

Yufkaları 4'e bölün. Şişman sigara börekleri sarın.

1 adet yumurta beyazını suyla çırpın.

Sigara böreklerini yumurta beyazına bulayın

Bir kabın içinde mısır cipsini ufalayın.

Börekleri cipse bulayın.

Yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 0C fırında pişirin.

