



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİN BÖREĞİ (PİRİNÇ UNUNDAN)

Pirinç unu 2 su bardağı
Yumurta 4 adet
Su 1 su bardağı
Sıvı yağ 1 su bardağı
Havuç 1 orta boy
Lahana 2 yaprak
Maral 2 yaprak
Çin mantarı 1-2 adet
Yeşil soğan 2 adet

Pirinç unu, yumurta, su ve 1-2 yemek kaşığı kadar sıvı yağ ile hamur hazırlanır.

Hazırlanan hamur börek hamuru kıvamında yoğrulur.

Yoğrulan hamur, servis tabağı büyüklüğünde açılır.

Sebzeler ince ince doğranır.

Doğranan sebzeler, bir tatlı kaşığı sıvı yağda, yüksek ateş de yarım dakika pişirilir.

Her hamurun içine 2-3 yemek kaşığı hazırlanan sebze içinden konulur ve sigara böreği gibi sarılır.

Börekler, tavada kalan sıvı yağda, yüksek ateş de 1-1,5 dakika kızartılır.