



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## 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.