



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ÇİN BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

3 adet yufka
250 gram soya filizi
1 tane havuç
1 tane kereviz
1 tane soğan
200 gram kıyma
2 çorba kaşığı margarin
Tuz
Karabiber

Yufkaları temiz bir zemine yayın. Önce ikiye daha sonra her bir parçayı üçe bölerek toplam 18 parça kesin. Küçük küçük doğranmış soğanı margarinle birlikte kavurun. Kıymayı da ilave edin ve iyice kavurun. Üzerine rendelenmiş havuç ve kerevizi ekleyip kavurun. Soya filizi, tuz ve karabiberi de katın. Bu karışım soğuduktan sonra yufkaların üzerine paylaşın. Sigara böreği şeklinde sarın. Yağda kızartmadan önce börekleri galeta ununa daha sonra da yumurtaya bulayın. Sıcak bir şekilde servis yapın.

