



SEBZELİ ÇİN BÖREĞİ

<https://cook.com.tr>

Kabak 2 Adet
Beyaz Lahana 500 Gram
Havuç 2 Adet
Yumurta 2 Adet
Yufka 3 Yaprak
Soya Sos 1 Kahve Fincanı
Sarımsak Tozu 1 Tatlı Kaşığı

Kabak, lahana ve havuçları jülyen (ince şeritler halinde) doğrayın. Doğradığınız sebzeleri mümkünse fındık yağı ile soteyin. Karışıma soya sos ve sarımsak tozu ekleyip karıştırın Yufkaların üzerine orta boy bir pasta tabağı koyarak yuvarlak şekilde kesin. Yuvarlak yufkaların kenar kısımlarına çırpılmış yumurta sürün ve bir ucuna, ortalarak hazırladığınız iç malzemeyi bolca ekleyin ve her iki tarafta kalan yufkaları harcın üzerine kapatarak rulo şeklinde sarın. Bol yağda kızarttıktan sonra sıcak olarak soya sos eşliğinde servis yapın.

