



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİN BÖREĞİ (SEBZELİ)

Cemaliye Tüter

- 2 orta boy soğan
- 1 orta boy havuç
- 1 orta boy sakızkabağı
- 1 adet yeşil dolmalık biber
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 2 yemek kaşığı sıvıyağ
- 2 yemek kaşığı soya sosu
- Tuz
- 1 çay kaşığı acı biber salçası
- 3 yumurta
- 1 su bardağı galeta unu
- 2 adet yufka
- 2 yemek kaşığı süt
- Kızartmak için sıvıyağ

- 1 Soğanları ince yemeklik, sebzeleri ince uzun "jülyen" doğrayın.
- 2 Yanmaz tavada yağ katarak önce soğanları kavurun. Sonra sebzeleri karıştırarak hafifçe pişirin. Soya sosu, tuz ve biber salçası katın.
- 3 Yumurtaların akı ve sarısını ayırın. Yumurta sarılarını sütle karıştırın.
- 4 Yufkaların arasına önce yumurta akı sürün ve 8 eşit üçgen parçaya ayırın. Yufkaların kalın kenarlarına hazırlanan içten yeterince koyup iki kenarını üstüne çevirerek rulo şeklinde kalınca yuvarlayın.
- 5 Börekleri önce yumurta sarısına sonra da galeta ununa bulayın. Bol kızgın yağa atarak açık pembe renkte kızartın. Değişik soslarla servis yapın.

Not: Çin böreğini, değişik yiyeceklerle de hazırlayabilirsiniz.