



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ ÇITIR TAVUKLU ÇİN BÖREĞİ

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

- 2 parça tavuk göğsü filetosu
- 3 yemek kaşığı tatlı biber sosu
- 1 adet kırmızı dolmalık biber
- 20 adet sigara böreği yufkası
- 2 yemek kaşığı kızartma yağı
- 1 adet kırmızı pul biber
- 10 gram zencefil kökü
- 2 diş sarımsak
- 3 yemek kaşığı soya sosu
- 1 yemek kaşığı oryantal baharat karışımı
- 5 adet taze soğan
- 20 gram fasulye filizi
- 1 adet küçük havuç

Airfryer'ı 200 dereceye kadar önceden ısıtın

Taze soğanları, havuçları ve kırmızı dolmalık biberi yıkayın ve ince ince dilimleyin.

Sarımsak dişlerini soyun ve acı biber ve zencefil kökü ile birlikte dilimleyin.

Tavuk göğüslerini çok küçük parçalar halinde kesin.

Tavukları çıtır olana kadar pişirin.

5 dakika sonra dilimlenmiş sebzeleri, doğranmış baharatları ve soya sosunu ekleyin ve tavukla birlikte kısa bir süre pişirin.

Ardından fasulye filizlerini ekleyin.

Çin böreğini Airfryer'da pişirin Çin böreği sargılarını bir kesme tahtası üzerine yerleştirin.

İç malzemeyi kaşıkla koyun ve börekleri katlayın, bir kaşık yağ ekleyin ve sıcaklığı 200 dereceye ve süreyi 10 dakikaya ayarlayın

Çin Böreğini tatlı biber sosu ile servis edin.

