



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİN BÖREĞİ

2 adet yufka
150 gr tavuk göğsü
2 yemek kaşığı zeytinyağ
2 adet pırasa
2 adet havuç
1 kase haşlanmış bezelye
1 adet yumurta
1 adet yumurta
1 su bardağı galeta unu
1'er çay kaşığı tuz karabiber
Kızartmak için ayçiçek yağı

Havucu küp şeklinde doğrayıp haşlayın. Tavuk etini haşlayarak küçük parçalara ayırın. Pırasayı ince doğrayıp zeytinyağında kavurun. Haşlanmış havuç, tavuk eti ve bezelyeyi ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Harcı soğumaya bırakın. Yufkaların her birini sekiz eşit parçaya bölün. Yufkanın geniş olan kenarına tavuklu karışımdan yayın. Kenarlardan hafif içe doğru kapatarak sarın. Yumurtayı bir kasede çırpın. Börekleri önce yumurtaya sonra galeta ununa bulayın ve kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzdürün ve sıcak servis yapın.