



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

FIRINDA ÇİN BÖREĞİ

- 3 adet yufka
- 1 adet havuç (harcı için)
- 1 adet kabak (harcı için)
- 6 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- Az su
- Bir miktar soya sosu
- 1 çay kaşığı Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni (harcı için)
- 4 adet mantar (harcı için)
- 2 adet taze soğan (harcı için)
- 2 adet çarliston biber (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı köri (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı zencefil (harcı için)
- 1 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (harcı için)
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı (harcı için)
- 1 tatlı kaşığı karabiber (harcı için)
- Az su (harcı için)

1. Yayvan bir tencerede yağı kızdırıp köriyi kavurun. Köri kavrulunca içine kıyılmış çarliston biber ve kıyılmış mantarları ekleyip mantarlar suyunu çekinceye kadar sote edin.
2. Daha sonra rende kabağı, havucu, taze soğanı, zencefil, Knorr Toz Tavuk Bulyon'u, Knorr Domatesli Soğanlı Çeşni'yi, kırmızı pul biberi, karabiber ve az suyu koyup bir taşım pişirin. Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
3. Yufkaları yağlayıp soğumuş harçla sarın.
4. Yağlanmış tepside 185 derece pişirip servis tabağına aldıktan sonra üzerine soya sosu gezdirip servis edin.

[ML® Çin Böreği için tıklayın](#)

