



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LUMPIA (ENDONEZYA)

1 paket egg roll hamuru ya da yufka
1 adet tavuk göğüs eti
4 adet pırasa
4 adet havuç
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ
Arzu ederseniz:
Çin eriřtesi
Nasi baharatı
Acı tatlı sos
Kızartmak için:
Sıvı yağ

Havuçları rendeleyin ya da çok ince uzun çubuklar halinde doğrayın.
Pırasa ve tavukları da aynı şekilde doğrayın.
Wok tavada hepsini ayrı ayrı soteleyin.
Tüm malzemeleri birleřtirip üzerine tuz ve karabiber ilave edin.
Arzu ederseniz içine nasi baharatı, haşlanmış erişte ve acı tatlı sos da ilave edin.
Börekleri egg roll hamurlarına sigara böreği sarar gibi sarıp uçlarını ıslatarak kapatın.
Sıvı yağı kızdırıp börekleri yağda iki tarafını da çevirerek güzelce kızartın.
Soya sosuyla servis edebilirsiniz.

