



## MEZGİTLİ ÇİN BÖREĞİ

Pınar Mezgit Fileto  
2 Adet Yufka  
1 Adet Havuç  
1 Adet Taze Soğan  
2 Yaprak Beyaz Lahana  
1 Yemek Kaşığı Soya Sosu

Havucu rendeleyin, taze soğan ve lahanayı ince ince kıyın.  
Zeytinyağında kavurmaya başlayın.  
Mezgitleri ufak küpler halinde doğrayın.  
Tavaya alıp kavurmaya devam edin.  
En son iç harcına soya sosunu ekleyin ve soğumaya bırakın.  
Yufkaları dikdörtgen şeklinde kesin.  
Harcı içine doldurup sarın.  
Yağlı kağıt serili tepside üzerlerine zeytinyağı sürün.  
180 derece fırında 10 dakika pişirin.

