



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MİNİK ÇİN BÖREĞİ

Malzeme:

200 gr lahana
3 adet taze soğan
2 adet havuç
1 adet dolmalık biber
2 dal kereviz sapı
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydonoz
2 çorba kaşığı Bizim Mısırozü Yağı
1/2 çay bardağı Bizim Mutfak Tel Şehriye
Tuz
Karabiber
2 adet yufka
2 adet yumurta
Galeta unu
Kızartmak için :
Bizim Ayçiçek Yağı

Lahana, taze soğan, havuç, biber ve kereviz saplarını çok ince jülyen doğrayın. Maydanoz ve dereotunu yıkayıp ince ince kıyın. Doğranmış sebzeler ve kıyılmış otları 2 kaşık sıvıyağda kavurun. Tel şehriyeyi ekleyip birkaç dakika daha kavurun. 1 çay bardağı su, tuz ve karabiber ilave edip suyu çekene kadar pişirin. Hazırladığınız iç harcı ocaktan alın, soğumaya bırakın. Yufkaları üçgen şeklinde kesip hazırladığınız harcı yufkaların ortasına paylaştırdıktan sonra rulo şeklinde sarın. Hamurları önce çırpılmış yumurtalara sonra da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızartın. Sıcak veya ılık servis yapın.