



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNYATÜR ÇİN BÖREKLERİ

- 1 1/2 tatlı kaşığı mısır nişastası
- 1/2 tatlı kaşığı tuz
- bir tutam beyazbiber
- bir tutam karabiber
- 125 g tavuk göğsü (ince şeritler halinde kesilmiş)
- 50 g mantar
- 1 yumurta
- 2 çorba kaşığı ayçiçek yağı
- 1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
- bir tutam zencefil
- 100 g soya fasulyesi filizi
- 1 küçük tatlı sivribiber (sap ve çekirdekleri temizlendikten sonra, ince şeritler halinde kıyılmış)
- 60 g havuç (kazınıp, ince şeritler halinde kıyılmış)
- 4 hazır yufka
- 1 sarı dolmalık biber (sosu koymak için; isteğe bağlı)
- Meyvali sos:
 - 1/4 litre (yaklaşık 1 su bardağı) ananas suyu
 - bir tutam zencefil
 - 1/2 limonun çok ince rendelenmiş kabuğu ve süzölmüş suyu
 - 1 tatlı kaşığı soya sosu (ya da soyu)
 - 1/4 tatlı kaşığı salça
 - 1 tatlı kaşığı mısır nişastası (1 1/2 tatlı kaşığı suda eritilmiş)
 - 2 taze soğan (ince kıyılmış)

Mısır nişastası, tuzun yarısı ve beyazbiberi pek derin olmayan bir tabakta karıştırın. Tavuk şeritlerini bu karışıma bulayıp, bir kenarda 10 dakika dinlenmeye bırakın. Mantarları yıkayıp, sularını iyice süzdürdükten sonra ince ince kıyın.

Yumurtayı küçük bir kâsede çırpın. Yağsız bir tavayı orta ateşe oturtup, çırpılmış yumurtayı dökerek omlet yapın. Tavayı ateşten alıp, omleti bir kenarda soğuttuktan sonra, ince şeritler halinde kesin.

Bir tavayı harlı ateşe oturtup ısıtın, iyice ısınınca 1/2 tatlı kaşığı çiçekyağı koyup, tavuk parçalarını ekleyerek, 20 - 30 saniye pişirin. Sonra delikli kepçeyle çıkarıp, bir kenarda sıcak tutun. Tavaya 1 tatlı kaşığı çiçekyağı ekleyip, sarımsağı koyarak 10 saniye pişirin ve kalan tuz, karabiber ve zencefili serpin. Mantarları ekleyerek 20 saniye kadar pişirdikten sonra, soya fasulyesi filizleri, tatlı siv-ribiberler ve havuçları koyup, 20 saniye daha pişirin.

Tavayı ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bıraktıktan sonra, içindeki harca omlet şeritleri ve ince tavuk şeritlerini (bir delikli kepçeyle alarak) koyup, karıştırın.

Önce fırınınızı 220 °C'a ısıtın. Tavadaki harcı 32 parçaya ayırın. Hazır yufkaların her yaprağını 11 x 30 cm'lik 8'er parçaya kesip, kurumalarını önlemek için üst üste koyun.

Bir hazır yufka parçasına hafifçe zeytinyağı sürüp, kısa kenarından başlayarak bir yüzüne harç kümelerinden birini kenarlardan 1 cm kalacak biçimde koyun. Yufkayı harcın üstünde 2 kez yuvarlayıp, iki uçlarını içe katlayın ve yuvarlamaya devam ederek sigara böreği haline getirin. Katlama yeri üstte kalacak biçimde, hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin. Bu işlemleri bütün yufka parçaları ve harç bitene kadar tekrarlayıp, tepsiyi fırına sürün ve börekleri arada 1 kez çevirerek, altın sarısı bir renk alıncaya kadar (15-20 dakika) pişirin. Börekler pişerken, sosu hazırlamak için, ananas suyunun yarısını bir tencereye koyup, harlı ateşte ısıtın. Zencefil, limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ekleyip, kısık ateşte 1 dakika pişirin. Soya sosu (ya da soyu), domates salçası ve mısır nişastasını katıp, ısınmaya bırakın. Isınınca tencereyi ateşten alıp, ince kıyılmış taze soğanları ekleyin.

Sarı dolmalık biberin (istenirse) saplı bölümünden kapak kesip, çekirdeklerini ve zarını çıkarın, içini sosla doldurup, tepsiyi fırından alarak, börekleri yanında sosuyla servis yapın.

Not: Pişirme sırasında sebzelerin bütün suyunu emecek olan omlet şeritleri, böreklerin çıtır çıtır kalmalarını sağlayacaktır, istenirse, omlet şeritleri yerine 30 g ufalanmış ve hafifçe kızartılmış ekmek kabuğu da kullanılabilir. Ama yumurtanın tadının, böreğin lezzetini artıracaklarını unutmamak gerekir.