SEBZELİ RULO BÖREK

https://www.mediashop.tv

120 g ton balığı konservesi
120 g Shiitake mantarı, kesilmiş ve sapı alınmış
50 g beyaz lahana, kıyılmış
2 yemek kaşığı üzüm çekirdeği yağı (tavsiye edilir)
1 çay kaşığı zencefil, kıyılmış
1 diş sarımsak, soyulmuş ve kıyılmış
3 taze soğan, kıyılmış
Deniz tuzu
Karabiber
Sebzeli börek hamuru, 6-8 parça için yeterli olacak şekilde
1 yumurta sarısı
1 yemek kaşığı su

Tavayı iyice ısıtın ve üzüm çekirdeği yağını ekleyin.
Beyaz lahanayı sote edin, tavadan alın ve bir kenara koyun. Mantarlar, zencefil, sarımsak ve taze soğanlarla devam edin.
Şimdi hamur, yumurta ve su dışındaki tüm malzemeleri bir kaba koyun.
Yumurta sarısı ve suyu koyun, her ikisi köpüksü bir hal alana dek karıştırın.
Karışım soğuduğunda sebzeli rulo börekleri yapabilirsiniz. Karışımdaki fazla suyu dökün.
Şimdi yeterli miktarda bir hamur parçasını tabağınıza alın ve kenarları su yumurta sarısı karışımına bulayın.
Şimdi hamura birkaç kaşık iç ekleyin ve bunu son olarak sarın. Üst ve alt ucu rulonun içine katlayın.
Kızartma sepetini fritöze takın ve bunu cihazın içine doğru itin.
Tavuk sembolüne erişine dek M tuşuna basın.
Açma/kapama tuşuna basın ve pişirme süresini 15 dakikaya, pişirme sıcaklığını ise 180 dereceye ayarlayın.
Sebzeli rulo börekleri pişirme süresinin yarısı geçtikten sonra döndürün.
Rulo börekleri tatlı chili sos ile servis edin.