



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOSİSLİ ÇİN BÖREĞİ

2 adet AYTAÇ DANA SOSİS  
2 adet yufka  
2 yemek kaşığı sıvıyağ  
4 adet taze soğan  
1 adet havuç  
1 adet kabak  
4 adet pırasa  
1 yemek kaşığı köri  
4 yemek kaşığı soya sosu  
1 adet yumurtanın beyazı  
Kızartmak için:  
2 su bardağı sıvıyağ

- 1 Kabağı soyun ve kibrit çöpü şeklinde doğrayın.
- 2 Taze soğanları küçük küçük doğrayın.
- 3 Ocağa aldığınız bir tencereye 2 yemek kaşığı sıvıyağ koyun ve soğanları ilave edin.
- 4 2 adet AYTAÇ DANA SOSİS i kibrit çöpü şeklinde doğrayın ve kavrulan soğanların içine ilave edin.
- 5 Pırasaların üzerini bir bıçakla çizip içindeki sert bölgesini çıkarın ve pırasaları verevlemesine ince ince doğrayın.
- 6 Havucu rendeleyin.
- 7 Havucu ve pırasaları tavaya ekleyin ve üzerine 1 yemek kaşığı köri serpin
- 8 Tüm malzemeyi karıştırarak tencerenin kapağını kapatın ve pişirmeye bırakın.
- 9 2 adet yufkayı tezgaha sererek ortadan ikiye kesin ve kestiğiniz parçaları üst üste koyun. Aynı işlemi bir kez daha tekrarlayın ve yufkanın kenarlarını keserek düzeltin.
- 10 Pişmekte olan harcın içine 4 yemek kaşığı soya sosu dökün ve karıştırarak tencereyi tezgaha alın.
- 11 Yufkaları tezgaha dizin ve 1 adet yumurta beyazını paylaştırarak sivri olan uçlarına bir fırça ile sürün.
- 12 Pişirdiğiniz harcı yufkaların ortalarına paylaştırın.
- 13 Yufkaların önce kısa iki ucunu sonra uzun kenarını harcın üzerine kapatın ve yufkayı sarın.
- 14 Bir tavaya 2 su bardağı sıvıyağ koyun ve kızdırın.
- 15 Börekleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar kızartın.
- 16 Sıcak servis yapın.

