



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SOYA FİLİZLİ BAHAR BÖREĞİ (ÇİN)

4 yufka  
25 gr. noodle (pirinç makarnası)  
1 yemek kaşığı fındıkyağı  
1 tatlı kaşığı toz zencefil  
2 taze soğan  
2 havuç  
2 patates  
5-6 yaprak pazı  
100 gr. soya filizi  
5-6 dal taze nane  
1 yemek kaşığı kişniş otu  
2 yemek kaşığı soya sosu  
1 yumurtanın akı  
Kızarmak için;  
Ayçiçeği yağı  
Sos için;  
2 salçalık kırmızı biber  
4 yemek kaşığı toz şeker  
2 yemek kaşığı elma sirkesi  
2 taze acı kırmızıbiber  
2 yemek kaşığı su

Noodle'ı tuzlu sıcak suda haşlayıp suyunu süzün. Taze soğan, pazı yaprakları ve naneyi temizleyip kıyın. Havuçları ve patatesleri doğrayın.

Bir tavada fındık yağın ısıtıp zencefil ve taze soğanları kavurun. Havuç, patates, pazı, soya filizi, nane, kişniş ve soya sosunu ekleyip 3-4 dakika daha kavurun. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Noodle ilave edin.

Sos için; biberleri temizleyip doğrayın. Şeker, elma sirkesi ve 2 yemek kaşığı suyu sos tenceresine alın. Kısık ateşte şeker eriyinceye kadar sürekli karıştırarak kaynatın. Ocağın ısını artırıp hafif bir şurup kıvamına gelinceye kadar kaynatmaya devam edin. Biberleri ilave edip 1-2 dakika daha kaynatın.

Yufkaların her birini üçgen olarak 8 eşit parçaya kesin. Sebzeli harçtan birer yemek kaşığı alıp yufkaların geniş kenarlarına paylaştırın. Sigara böreği gibi sarıp kızgın yağda kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağın ıslatın. Biberli sos ile servis yapın.