



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SPRING ROLLS

- 2 tane yufka
- 1 adet havuç
- 1 adet kabak
- 1 adet kuru soğan
- 1 adet kırmızı biber
- 1 adet dolmalık yeşil biber
- 2 diş sarımsak
- 1 paket soya filizi
- 4 dal yeşil soğan
- 2 kaşık toz zencefil
- 1 tatlı kaşığı soya sosu
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz karabiber
- Yarım çay bardağı süt
- 250 gr margarin
- 1 tatlı kaşığı erik sosu

Bütün sebzeleri jülyen (ince uzun şeritler halinde)keselim.

Derin bir tavayı ısıtıp yağ ekleyelim,soğan,sarımsak ve zencefili soteleyelim.

Jülyen doğradığımız sebzeleri soya filizi hariç ekleyip 2 dk soteleyelim.

Tuz, karabiber, şeker, soya sos, erik sos ilave edip 2 dk daha sote ettikten sonra soya filizini ekleyelim.

1 dk daha soteleyip başka bir tavaya alıp soğutalım

Yufkalarımızı istediğimiz büyüklüğe sigara böreği yapacak gibi 6 veya 12 parçaya bölelim.

Malzemeleri yufkalara doldurup süt ile kapatalım.

Kızgın yağda kızartalım.

Acı sos ve soya sos ile servis edelim.

