



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## VİETNAM USULÜ BÖREK

Malzemeler:

3 adet yufka

1 adet soğan

1 adet havuç

200 gram kıyma

1 paket soya filizi

3 çorba kaşığı soya sosu

Yarım demet taze nane

2 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet kıvırcık

Sıvı yağ

Tuz karabiber

Soğanları ince ince kıyın. Yayvan bir tavada zeytinyağını ısıtın, soğanları ilave edin ve soteleyin. Sonra kıymayı ekleyip kavurun. Havuçların kabuklarını kazıyıp, rendeleyin. Havuç, tuz ve soya filizini ekleyip bir kaç dakika daha kavurun. Tavayı ateşten alıp, soğumaya bırakın. Diğer tarafta yufkaları üçgen şeklinde kesin. Hazırladığınız karışımdan içine koyun. Bir parmak büyüklüğünde olacak şekilde ve fazla sıkmadan, sigara böreği gibi sarın. Derin bir tavaya sıvı yağı koyun ve kızgın yağda böreği kızartın. Havlu kağıt üzerine aldığınız böreği kıvırcık ve nane yaprakları ile sarın. Soya sosuna batırarak servis sunun.

---