ÇİN BÖREĞİ

4 Adet hazır yufka
2 Adet havuç
2 Adet kabak
2 Adet pırasa
1 Tutam ıspanak
1 Kahve fincanı sıvıyağ
4 Çorba kaşığı soya sosu
2 Parça beyaz tavuk eti (300 gr.)
1 Tatlı kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağ

Pırasa, havuç, kabak kibrit çöpü şeklinde doğranır. Bu şekilde doğramak mümkün değilse, havuç ve kabak rendenin iri tarafıyla rendelenebilir. Ispanak ince doğranır.
Bir tencereye sıvıyağ konur, orta ateşte hafif kızınca, ince çubuk şeklinde doğranmış tavuk eti konur.
Tavuk eti 10 dakika kavrulduktan sonra 5 er dakika arayla ve sırasıyla havuç, pırasa, kabak ve ıspanak tencereye atılır. (Yumuşak olması için tencerenin kapağı her malzeme ilavesinden sonra kapatılır)
En son malzeme olan ıspanak da 5 dakika piştikten sonra soya sosu ve tuz eklenip, ocak kapatılır. 10 – 15 dakika kapağı kapalı olarak dinlendirilir.
İç dinlenirken, her yufka, sigara böreği yapar gibi 8 eşit üçgen parçaya kesilir. (Toplam 32 parça yufka kesilir)
Yufkanın kalın kenarına, 1 çorba kaşığı kadar soğumuş içten konur, kenarları katlanır, sigara böreği gibi yuvarlanır (daha gevşek) ucu su ile ıslatılarak yapıştırılır.
Bütün parçalar bu şekilde hazırlandıktan sonra kızgın yağda pembe renkte kızartılır.
Sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

Not: Çin böreğinin orijinal tarifinde, soya filizi vardır. Bulunabilirse, bütün sebzeler piştikten sonra, 2 su bardağı soya filizi eklenerek Çin böreği hazırlanabilir.