



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BİBER SOSLU BÖREK

1 ay bardađı pirinç  
2 adet yufka  
2 adet tavuk göğsü  
1 demet maydanoz  
1 su bardađı galeta unu  
1 fincan kuru nane  
2 bardak soya yađı  
kırmızıbiber  
karabiber  
tuz

Tavuk göğsünü haşlayın ve etlerini didin. Pirinci de haşlayın. Tavuk eti, kuru nane, pirinç, ince kıyılmış maydanoz, karabiber, kırmızıbiber ve tuzu iyice karıştırın. Yufkaları sigara böreği şeklinde kesin ve hazırladığınız harcı bunlara doldurup sigara böreği şeklinde sarın. Kızgın soya yağında galeta ununa batırarak kızartın. Üzerine yağda yaktığınız kırmızıbiberi dökün, servis yapın.