



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BİBER SOSLU BÖREK

1 ay bardağı pirinç  
2 adet yufka  
2 adet tavuk göğsü  
1 demet maydanoz  
1 su bardağı galeta unu  
1 fincan kuru nane  
2 bardak soya yağı  
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 böreğı şeklinde kesin ve hazırladığınız harcı bunlara doldurup sigara böreğı şeklinde sarın. Kızgın soya yağında galeta ununa batırarak kızartın. Üzerine yağda yaktığınız kırmızıbiberi dökün, servis yapın.

[ML® Soslu Börek için tıklayın](#)