



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FISTIKLI TAVUKLU BÖREK

Hamuru için:

2.5 su bardağı un

2 çorba kaşığı tereyağı

Yarım paket kabartma tozu

1 yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı tuz

İçi için:

1 su bardağı süt

2 çorba kaşığı un

1 yumurta

200 gram tavuk göğüs eti

3 sap taze soğan

4 çorba kaşığı dolmalık fıstık

Öncelikle hamuru yoğurmak için tüm malzemeyi bir kabın içine alın ve yumuşak bir hamur olana dek yoğurun.

Fırın kabını yağlayıp üzerine fıstıkların yarısını serpin ve hamuru bu fırın kabının her yerine güzelce döşeyin.

Üzerine haşlanmış tavuk etini iri parçalar halinde yerleştirin. Taze soğanı da irice doğrayıp yerleştirin. Diğer bir

tarafa yumurta, süt ve unu çirpin. Bu karışımı tepsiye yerleştirdiğiniz tavuk etlerinin üzerine dökün. Kenarlardan

taşan hamuru içe kapatıp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirip fırından alın. Dilimleyerek servis yapın.