



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİ SAKATATLI BÖREK İÇİ

Hindi ciğeri, yüreğı iyice kıyıldıktan sonra içine biraz da ekmek ezmesi katmalı, biber, tuz baharat ilâve etmeli ve yumurta sarısı ile karıştırdıktan sonra, her türlü börek çeşidi için nefis ve kolay iç olur.

Not: Aynı şekilde tavuk sakatadından da bu şekilde börek içi hazırlanabilir.