



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 RENK BÖREĞİ

125 Gr Sana Klasik
1 Adet soğan
3 Adet tavuk göğsü
1 Tutam Tuz, karabiber
3 Adet hazır yufka
500 gr pazı yaprağı
1 Adet yumurta
500 gr havuç

Tavuk etlerini haşlayıp ince ince didikleyin. Soğanı ince rendeleyip doğranmış yıkanmış pazı yaprakları ile sana klasik yağda kavurun. Havucu haşlayıp püre haline getirin. fırını orta derecede ısıtın ve fırın tepsisini yağlayıp hazırlayın. sana klasik yağı eritip yufkaları ıslatmak üzere içine yeteri kadar su ilave edin. birinci yufkayı yayın üzerine su ve yağı gezdirin üzerine pazı yayın sonra ikinci yufkayı aynı şekilde ıslatın ve üzerine havucu yayın üzerine üçüncü yufkayı serin ve üzerine tavuklu harcı dökün en üstü yufka ile kapatıp böreğinizi yuvarlayarak fırına yerleştirin üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün üstüne isteğe göre susam yada çörek otu serpin 30 yada 35 dakika kızartın.