



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACEM BÖREĞİ

Malzeme

- 3 adet yufka
- ½ su bardağı erimiş Sana paket
- harcı için:
- 3 yemek kaşığı Sana Kase tereyağlı margarin
- 3 adet piliç kalça
- 1 adet kuru soğan
- 3 adet taze soğan
- ½ demet maydanoz
- ½ demet nane
- ½ demet dereotu
- 3 adet çarliston biber
- tuz ve karabiber
- sosu:
- 4 su bardağı su
- 1 su bardağı domates suyu
- ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürme

Hazırlanışı

1. Yufkaları üst üste koyup ortadan ikiye bölün.
2. Piliç kalçaları şerit şerit doğrayın.
3. Kuru soğanı piyazlık kıyın.
4. Taze soğanı ayıklayıp doğrayın.
5. Dereotunu, maydanozları ve taze naneleri ayıklayıp ayrı ayrı kıyın.
6. Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp halka halka doğrayın.
7. Böreğin harcı için yayvan bir tavaya Sana Crème Bonjour tereyağlı margarinini koyup kızdırıp içine şerit şerit doğradığınız piliç göğüslerini koyup piliçler kavruluncaya kadar sote edin. Piliç renk aldıktan sonra piyazlık kuru soğanı ve doğranmış çarliston biberleri ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin.
8. En son olarak harcın içine kıyılmış taze soğanların, maydanozun, nanelerin, dereotunun yarılarını ve tuz ve karabiberi koyup karıştırın. Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın.
9. Sana margarin ile yağlanmış fırın tepsisinin içine 3 adet yarım yufkayı üzerlerini erimiş Sana margarin ile yağladıktan yerleştirin. Üzerine soğumuş harcın tümünü koyun. Kalan 3 adet yarım yufkayı erimiş Sana margarin ile yağlayıp harcın üzerine kapatın. (tepsi böreği yapar gibi)
10. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında yufkaların üzeri kızarana kadar pişirin.
11. Sosu için küçük bir tencereye suyu, domates suyunu, kalan yeşillikleri "taze soğan, maydanoz, nane ve dereotunu" ve ½ kutu Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi koyup karıştırdıktan sonra kısık ateşte bir taşım kaynatın.
12. Pişen Acem böreğinin üzerine Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeli sosu döküp kapattığınız fırının sıcaklığında Acem böreğini 10 dakika bekletip sosu iyice çektirin.
13. Acem böreğini dilimledikten sonra sıcak olarak arzuya göre Sarımsaklı yoğurt ile servis edin.
14. Sana Crème Bonjour biberli peynirli sandviç sürmeyi börek veya hamur işlerinde kullandığınızda ayrıca peynir kullanmanıza gerek yoktur. Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürmeyi, Tiramisu, cheesecake, pasta, sos ve tatlılarda Labne peynir yerine kullanabilirsiniz.