



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEZELYELİ PİLİÇ BÖREĞİ

6 adet Keskinöğlü fletö, döğranmış  
250 gr konserve bezelye  
50 gr tereyağı  
2 yemek kaşığı un  
1 bardak tavuk suyu  
150 gr kaşar peyniri, küp şeklinde döğranmış  
2 adet yufka  
1 yemek kaşığı hardal  
60 gr tereyağı, erimiş  
Susam

Fırınınızı önceden 210 derecede ısıtınız- Kalın tabanlı bir tavada yağı eritiş fletoları kızartınız. Ayrı bir tavada tereyağını eritiş onu pembeleşene kadar çevirdikten sonra, tavuk suyu ve hardalı ilave ediniz. Kızarmış piliç eti, peynir, bezelyeyi de ekledikten sonra iyice karıştırdıktan sonra, ateşin üzerinden alıp soğumaya bırakınız. Yufkaları şerit halinde 8 eşit parçaya böldükten sonra, bir ucuna harcı koyup sigara böreği şeklinde sarınız. Erimiş tereyağını böreklerin üzerine fırça ile sürüp, daha sonra susamları serptikten sonra, fırında 20 dakika pişiriniz.

