



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ TAVUKLU BÖREK

MALZEMELER

Hamur İçin:

750 gr Tavuk Gögsü
250 gr Haslanmış Bezelye
2 Su Bardağı Un
2 Adet Yumurtanın Sarısı
2 Çorba Kasığı Sivi Yağ
Yeterince Su
1/2 Paket Margarin
Tuz

Patates Püresi İçin:

2 Adet Patates
1.5 Çorba Kasığı Margarin
1/2 Çay Bardağı Süt
2 Çorba Kasığı Kasar Peyniri Rendesı
Tuz

İçi İçin:

1 Adet Yumurtanın Sarısı

YAPILIŞI

Bir kapta unu, yumurta sarılarını, yeterince suyu ve tuzu karıştırın.

Yumusak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparin. Unlu bir zeminde küçük bir tabak büyüklüğünde açın. Eritilmiş margarini bir fırça yardımıyla her hamur parçasının üzerine sürün.

Yağlanmış 3 adet hamur parçasını üst üste dizin. Diğer hamurları da aralarına margarin sürerek, üst üste dizin. 5 dakika buzlukta bekletin.

Sonra hamurları merdane yardımıyla tekrar açın. Aralarına eritilmiş margarin sürün. Üst Üste dizerek, buzlukta 10 dakika bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra 3 mm kalınlığında açın.

Püre için hasladığınız patatesleri bir çatal yardımıyla ezdikten sonra içine margarin, süt, kasar peyniri rendesi ve tuzu ekleyin. Dikdörtgen şeklinde kestığınız hamurun içine önce püreyi, küçük parçalar şeklinde kesilmiş tavuk etini ve bezelyeyi koyun. Yufkanın dört bir yanını üst üste koyarak kapatın. Ters çevirerek, çok az yağladığınız tepsiye yerleştirin.

Üzerine 4 cm aralıklarla bir bıçak yardımıyla çizik atın. Yumurta sarısı sürün. Orta derecede ısıtılmış bir fırında pişirin. Dilimlediğiniz böreğin üzerine kasar peyniri rendesi serperek servis yapın.

[ML® Fırında Tavuklu Bezelye için tıklayın](#)