



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEZELYELİ BÖREK

Malzemeler:

İçi için:

1 su bardağı haşlanmış bezelye

1 adet haşlanmış tavuk göğsü.

Üzeri için malzeme:

Yarım bardak kaşarpeyniri rendesi

1 adet yumurtanın sarısı.

Hamuru için malzeme:

2 adet yumurtanın sarısı,

2 su bardağı un,

yarım çay bardağı sıvıyağ,

yarım paket margarin,

tuz

yeterince su.

Patates püresi için malzeme:

2 adet orta boy patates,

2 çorba kaşığı margarin,

1 kahve fincanı orta yağlı süt,

2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşarpeyniri

yeterince tuz.

Hazırlanışı:

Uygun bir kaptan yumurta sarılarını, yeterince suyu, unu ve tuzu karıştırın. Yumuşak hamur olana kadar yoğurun ve 20 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar kopararak unlu bir zeminde küçük bir tabak büyüklüğünde açın. Başka bir yerde erittiğiniz margarinin açtığınız hamurların üzerine sürün. Yağladığınız 3 hamur parçasını üst üste dizin. Diğer hamurlara da aynı işlemi yaparak 5 dakika buzlukta bekletin. Sonra hamurları merdane yardımıyla tekrar açın. Aralarına eritilmiş margarin sürerek buzlukta 1(L dakika daha bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra

3 milim kalınlığında açın. Püre için ayrılan malzemeleri bir çatal ile ezdikten sonra içine margarin, süt, rendelenmiş kaşarpeyniri ve tuz ekleyin. Dikdörtgen şeklinde kestiğiniz hamurun içine önce püreyi, küçük parçalar halinde kesilmiş tavuk etini ve bezelyeyi koyun. Yufkanın dört yanını üst üste getirerek kapatın. Ters çevirip az yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine bıçak yardımıyla dört santim aralıklı çizikler atın. Çırpılmış yumurtanın sarısını sürerek önceden ısıtılmış orta dereceli bir fırında pişirin. Dilimlediğiniz böreğinizin üzerine kaşarpeyniri rendesi serpererek servise sunun.

[ML® Fırında Tavuklu Bezelye \(görsel\)](#)