



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİFTLİK BÖREĞİ

2 adet yufka
1 adet küp küp doğranmış havuç
1 adet pırasa
1/2 demet pazı
1/2 kg. piliç kalça kuşbaşı
2 adet taze sarımsak
2 adet soğan
1 adet domates
1 adet yeşil biber
1 defne yaprağı
1/2 demet maydanoz
3 yaprak ince kıyılmış pazı
tuz
karabiber
yenibahar
kızartmak için Ravika zeytinyağı

Bir tavaya Ravika zeytinyağı yağ koyun. Küçük küçük doğranmış piliç kuşbaşı etlerini soteleyin. Rengi dönünce soğan, pırasa, pazı, havuç, domates, yeşil biber koyup soteleyin. İçine taze sarımsak, defne yaprağı, tuz, karabiber koyun. Yumuşayınca kadar kısık ateşte kendi suyuyla pişirin.

Hiç suyu kalmayınca ateşten alıp, soğutun, içine kıyılmış maydanoz ve yenibahar koyup karıştırın. Yufkayı yayın. Önce 4 parçaya ayırın. Her parçayı ortadan ikiye keserek 8 parçaya ayırın. Geniş uçlarına hazırlanan içten koyun. İki ucunu içine kapatarak yufkaları geniş şekilde sarın. Kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.



