



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ELMA SOSLU BÖREK

2 yufka  
1 adet haşlanmış piliç budu (ayıklanmış)  
1 çay bardağı doğranmış konserve mantar  
1 adet havuç  
2 adet domates  
1 adet yeşil biber  
1 çay kaşığı kekik  
Kızartmak için Ravika Zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber Kırmızı toz biber  
Sos için  
2 adet ekşi elma  
2 diş sarımsak  
1 çorba kaşığı salça  
1 çorba kaşığı ketçap  
tuz  
karabiber

Yufkayı yayın. Sigara böreği yapar gibi sekize bölün. Piliç etlerini küçük küçük doğrayın. 1 kaşık Ravika Zeytinyağı ile soteleyin, küçük küçük doğranmış sebzeleri ilave edip, soteleyin. Tuz, karabiber, kırmızı toz biber, kekik ekleyip karıştırın. Yufkaların geniş tarafına koyup sigara böreği gibi sarın. Börekleri sıvı yağda kızartın. Servis tabağına alın. Elmaları rendeleyip, ketçap ve 2 diş sarımsak koyup kısık ateşte pişirin. Suyu az ise 2 çorba kaşığı su ekleyin. Börekleri sosla beraber servis yapın.

[ML® Soslu Börek için tıklayın](#)

