



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ENGİNARLI TAVUK BÖREĞİ

MALZEMESİ

- 1 orta boy tavuk
- 2 yemek kaşığı yağla margarini
- Tuz, karabiber
- 1 kutu enginar konservesi
- 1 paket mantar çorbası
- 2 bardak rende taze kaşarpeyniri
- 1 adet soğan
- Yarım bardak süt

YAPILIŞI

Bir kaba, temizlenmiş tavuğu örtecek kadar su, 1 adet soyulmuş bütün soğan, tuz ve karabiberle koyup haşlayın. Haşlanmış tavuğun tüm kemiklerini çıkarın, etlerini küçük parçalar halinde didin. Bir kaba biraz marğarin, ince kıyılmış mantar, 1 paket mantar çorbası ve ekşi kremayı koyup karıştırarak 15 dakika pişirin. Çok katı bir bulamaç olursa yavaş yavaş yarım bardak ılık süt ilave edin. Sonra bunu tavuğun üzerine dökün. Gerekirse tuz ilave edin. Fırına dayanaklı bir kabı yağlayın ve iyice süzölmüş enginarları dizin. Üzerine tavuklu karışımı dökün. Bunun üzerine de rende peyniri bolca serpiştirip fırına sürün. Üzeri altın rengi alıp pişince çıkarın.