



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRMA BÖREĞİ

Emine Beder

2 adet yufka
150-200 gram beyaz tavuk eti (haşlanmış)
4 çorba kaşığı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı margarin
100 gram dil peyniri veya kaşar peyniri
2 diş sarımsak
Yarım çay bardağı iri dövülmüş ceviz
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Kişniş

Ön hazırlık olarak haşlanmış tavuk etini küçük parçalar halinde doğrayalım. Tuz, karabiber ve kırmızı biber ilave edelim. İri dövülmüş cevizi karıştıralım. Küçük bir fırın tepsisini yağlayalım. Bir yufkayı buruşturarak tepsiye serelim. Çay kaşığının ucu ile sıvı yağı yufkanın üzerine serpiştirelim. İkinci yufkayı da buruşturarak ilk yufkanın üzerine serelim. Yine aynı şekilde sıvı yağ serpiştirelim. Hazırladığımız tavuklu harcı serpiştirelim. Ayrı bir tavada margarini eritelim. Unu ekleyerek, hafifçe saranana dek kavuralım. Ardından sütü, karıştırmaya ara vermeden ve azar azar ekleyelim. Tuzunu ayarlayalım. Sos koyulaştığında ateşten alalım. İçine dövülmüş 2 diş sarımsağı ekleyelim. Sosu, tavuklu harcın üzerine boşaltarak yayalım. Kaşar rendesi serpiştirelim. Önceden ısıtılmış orta ısı fırında böreğin üzerindeki kaşar eriyip, renk değiştirmeye başlayana dek pişirelim. Dilimleyerek, servis yapalım.

