



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN GÖBETE

Hilal Akçil

- 3 Adet Yufka
- 1 Adet Yumurta
- 1 Çay Bardağı Sıvıyağ
- 1.5 Çay Bardağı Süt
- 1/2 Adet Haşlanmış Tavuk
- 1 Su Bardağı Pirinç
- 3 Çay Kaşığı Tuz
- 3 Çay Kaşığı Karabiber
- 1 Su Bardağı Su

Haşlanmış tavuğun kemiklerini ve derisini ayıklayalım, etlerini didikleyelim. 1 su bardağı pirinci, 1 su bardağı suyla pişirelim. Demlendirdikten sonra didiklenmiş tavukları, tuzu ve karabiberi katıp harmanlayalım. Yumurtayı çırpalım, sıvı yağ ve sütle karıştıralım. Yağlanmış tepsiye yufka serelim ve sütlü karışımla ıslatalım. İkinci yufkayı da iki kat olarak serip aralarına sütlü karışımdan dökelim. Ardından tavuklu pilav karışımını yayalım. Kalan yufkayı da arasına sütlü karışımdan dökerek serelim, son olarak tepsinin dışına sarkan yufkaları kapatalım. Böreğin üstüne tekrar sütlü karışımdan döküp önceden ısıtılmış fırında 180 derecelik fırında 30 dakika pişirelim. Biraz ılınca servis edelim.

