



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİLİ BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

4 hindi göğüs fileto  
6 mantar  
3 yufka  
3 yumurta  
Yarım su bardağı süt  
Yarım su bardağı süt kreması  
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
100 gr dil peyniri  
1 kahve fincanı margarin  
Tuz  
Karabiber  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı

Hindi göğüs filetoları ince şeritler halinde kesin. Mantarları temizleyip ince ince dilimleyin. Dil peynirini küp küp doğrayın.

Margarini tavada eritip filetoları hafifçe kızartın. Mantarları ekleyin, suyunu salıp çekinceye kadar pişirin. Tuz ve karabiber serpip ateşten alın.

Yumurta, süt, süt kreması ve kaşar peynirini ayrı bir kasede çırpın.

Kalıbı yağlayıp yufkanın birini kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. 1 yufkayı parçalayıp yarısını tepsiye yerleştirin. Üzerine hazırladığınız yumurtalı karışımdan 2 kaşık kadar yayın. Kalan yarım yufkayı buruşturarak serip yumurtalı karışımdan yayın. Üçüncü yufkayı da yayıp dışa taşan kenarları içe doğru kıvrın ve büzerek böreğin kenar kısmını oluşturun. Mantarlı hindi etlerini ortasına ilave edip yayın. Dil peynirini serpiştirin. Üzerine kalan yumurtalı karışımı gezdirin. Kenarlarına yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.