



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİLİ YAŞ BÖREK

www.ebruomurcali.com.tr

4 adet yufka
Hindili Harç
4 çorba kaşığı zeytinyağı
300 gr. hindi göğüs eti
1 adet kuru soğan
1 adet havuç
Yarım su bardağı mısır
Tuz
Karabiber
Beşamel Sos:
1,5 lt. süt
6 çorba kaşığı yulaf [?] tepeme
Tuz
Karabiber
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Beşamel sosu hazırlamak için; Süt, yulaf ve baharatı tencereye koyun. Karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin. Kaşar rendesini ekleyin ve karıştırın. Harcı hazırlamak için; göğüs etini mutfak robotunda öğütüp kıyma haline getirin. Zeytinyağında doğranmış soğan, kıyma, soğan ve rendelenmiş havucu soteleyin. Mısır ve baharatını ekleyerek harmanlayın. Her katın arasına harç ve beşamel sos sürerek yufkaları kat kat dizin. En üste kalan beşameli dökün. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

