



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISIRGAN OTLU TAVUKLU TEPİSİ BÖREĞİ

100 gr yağ
4 adet yufka
300 gr tavuk kıyması
300 gr ısırgan otu
1 adet kuru soğan
3 diş sarımsak
2 adet sivri biber
20 gr muskat rendesi
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
2 su bardağı süt
1 adet yumurta

Isırgan otu ayıklayıp, haşladıktan sonra iyice suyunu süzüp kıyın. Kuru soğanı piyazlık doğrayın. Sarımsakları ayıklayıp kıyın.

Sivri biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince doğrayın. 100 g yağı, küçük bir tavada eritip, soğutun.

Harcı için yayvan bir tavanın içerisinde yağı kızdırıp, içine tavuk kıymasını ilave edip, kavurun.

Tavuk kıyması kavrulduktan sonra içine piyazlık doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları ilave edip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar kavrulup, renk alınca içine kıyılmış ısırgan otunu, doğranmış sivri biberleri, muskat rendesini kırmızı pul biberi, tuz ve karabiberi ilave edip, kavurmaya devam edin. Kavrulmuş harcı ateşten alıp, soğuması için yayvan bir tabağa dökün.

