



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ISLAMA BÖREK

### MALZEMELER

3 Yufka

3 Su Bardağı Tavuk veya Et Suyu

1 Haşlanmış Tavuk Göğsü

1 Bardak Çekirdeksiz İzmir Üzümü

1 Tatlı Kaşığı Yenibahar, Az Karabiber

1 Su Bardağı Amerikan Pirinci

1 Bardak Sıvıyağ

1 Yumurta Sarısı

### YAPILIŞ TARİFİ

Haşlanmış tavuk göğsü etini didikleyin. Pirinci yıkayıp süzgece alın. Bir tencerede yarım su bardağı sıvıyağı kızdırıp üzüm ve tuzu ekleyin. Birkaç dakika kavurup 1.5 su bardağı sıcak et suyu ilave edin. Kısık ateşte pişirip didiklenmiş tavuk etini ekleyin. Karışıma yenibahar ve karabiber serpip karıştırın.

Ufak ve yuvarlak bir tepsiyi yağlayın. Yarım su bardağı et suyu ve yarım su bardağı sıvıyağı karıştırın. Yufkaları küçük küçük keserek her bir parçayı et suyu ve sıvıyağ karışımıyla ıslatıp tepsiye yerleştirin. İki kat yufka, bir kat pilav şeklinde döşeyip üzerine çırpılmış yumurta sürün.