



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## JAMBONLU PİLİÇ BÖREĞİ

150 gr Keskinoglu piliç eti  
150 gr Keskinoglu piliç jambon  
50 gr çedar peyniri  
40 gr mantar  
1 yemek kaşığı maydonoz  
2 adet Keskinoglu yumurta  
250 gr milföy hamuru  
Tuz, karabiber

Piliç eti, jambon, peynir, mantar ve maydonozu karıştırıp, bir süre beklemeye bırakınız. Yumurtayı da ayrı bir kaptan çırpıp, bu karışıma ilave ediniz. Milföy hamurunu kare şeklinde kesip, yan çeviriniz. Hamurun ortasında ise, yine kare şeklinde alan belirleyerek, karışımı buraya iyice yeri eştiriniz - Daha sonra hamurun her parçasını birleştirdikten sonra, geri kalan parçalardan da üstüne süs yapabilirsiniz. Çırpılmış yumurta sarısını da üze hne sürüp önceden ısıtılmış fırında 220 derecede, 25 dakika pişiriniz. Çeşitli garnitür malzemeleriyle süsleyerek servis yapınız.

