



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖBETE

Malzemeler

- 1 paket margarin
- 1 kg. un
- 2 yumurta 1 sarı üzerine
- 1 su bardağı süt
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet tavuk göğsü
- 1 domates
- 1 soğan
- 1 su bardağı pirinç
- 1 çay kaşığı karabiber
- 3 bardak su

Yapılışı

1 çoraba kaşığı margarinle tavuk göğsü kızartır gibi pişirilir. İnce kıyılmış soğan ilave ederek kızartın. Rendelenmiş domates 1 tatlı kaşığı tuzu ve 3 bardak suyu ilave edip 15-20 dakika pişirin. İçindeki tavuk göğsünü çıkartıp yıkanmış pirinci koyarak pilav gibi pişirin. Tavuk göğsünü küçük parçalara ayırıp pilava karıştırın, karabiber ilave edip dinlenmeye bırakın. Hamurun Yapılışı : Un, süt, 1 yumurta, tuz ve alabildiği kadar su ile yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur yapın, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, tabak büyüklüğünde açarak üzerine oda sıcaklığındaki margarini sürün. Yuvarlak parçaların yarısını üst üste koyun merdane ile fırın tepsisi kadar açın. Margarin ile yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Tavuklu harcı döşeyin, kalan parçaları da aynı şekilde açıp harcin üstüne kapatın. Yumurta sarısı ve sütü karıştırıp hamurun üzerine sürün. 1800 de 40-45 dakika pişirin