



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANTARLI TAVUKLU BÖREK

Malzemeler

3 adet yufka
1 bardak mantar
1 adet tavukgöğsü eti
1 bardak kaşar rendesi
1 çay bardağı sıvı yağ
1,5 bardak tavuk suyu
1,5 bardak süt
Yeterince tuz
Karabiber

Hazırlanışı

Tavukgöğsünü haşlayın ve küçük küçük doğrayın. Mantar ve kaşar rendesiyle karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı serin. Süt ve yağ karışımıyla ıslatın. Diğer yufkayı serin. Tavuklu içi ilave edin. Son yufkayı serip süt ve yağ karışımını sü' rün. Orta hararetli fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra üzerine soğuk tavuk suyu dökün. Dilimleyerek servis yapın.

[ML® Tavuklu Mantar için tıklayın](#)
