



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NOHUTLU BÖREK (HAZIR YUFKA)

2 su bardağı haşlanmış nohut
Haşlanmış tavuk göğsü
1 tane kuru soğan
3 tane yufka
3 yemek kaşığı sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Kimyon

Akşamdan nohutları ıslayın. Sonra haşlayın. Soğuyunca rondodan geçirin. Soğanları incecik kıyıp biraz kavurun. İçine haşlayıp didiklediğiniz tavuk etlerini ilave ediniz. Biraz kavurunca nohutları, baharatları da katıp ocağın altını kapatın. Bu arada yufkaları dörde bölün. Her bir parçayı küçük tatlı kasesinin içine yerleştirip harçtan koyun. Yağlanmış fırın tepsisine ters çevirip sıralayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam yada çörekotu serpin ve sıcak fırında kızarıncaya kadar pişirin. Bu börek çok güzel ve lezzetli.