



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI TAVUKLU GALETA BÖREĞİ

4 adet yufka
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
2 su bardağı galeta unu
1 su bardağı soda
Harç için:
1 adet soğan
2 adet çarliston biber
4 çorba kaşığı zeytinyağı
200 gram kuşbaşı tavuk eti
200 gram pastırma
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı lor peynir
1 çay kaşığı karabiber
Yarım tatlı kaşığı tuz

Harç için kıyılmış soğan ve biberi zeytinyağında soteleyin. Tavuk eti ekleyip, tavuk suyunu salıp yeniden çekene dek sotelemeye devam edin. Doğranmış pastırma, kıyılmış maydanoz, lor peyniri ve karabiber ilave edip harmanlayın. Tuzunu ayarlayıp kenara alın. Ayrı bir kasede yoğurt, sıvı yağ ve yumurtayı çırpın. Yufkaları 4 eşit parçaya bölün. Bir parça yufkanın üzerine yoğurtlu karışımdan sürün. Kenarına harçtan bir parça koyup, rulo şeklinde sarın. Tüm yufka ve malzemeyi aynı şekilde hazırlayın. Kalan yoğurtlu sosu üzerlerine sürün. Galeta ununa bulayıp, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Sodayı böreklerin üzerine gezdirip, önceden ısıtılmış 170 derece fırında, altın sarısı renk alana dek pişirin.

Not: Böreğinizi fırında pişirmek yerine sıvıyağda da kızartabilirsiniz.

