



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLİÇLİ SİGARA BÖREĞİ

1 paket Banvit Piliç Kalça Kuşbaşı (çok ince kıyılmış)
4 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet küçük boy soğan (ince kıyılmış)
1 adet yumurta (çırpılmış)
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı zencefil
2 çorba kaşığı kuşüzümü
5 adet baklavalık yufka
Tuz
Tane karabiber

Zeytinyağından 3 çorba kaşığı ayırıp, kalan yağı ısıtın. Soğanları ekleyip, karıştırarak yumuşayınca kadar, yaklaşık 2-3 dak. soteleyin. Kıyılmış etleri ekleyip, kaşığın tersiyle hafif hafif bastırarak 3-4 dak. daha soteleyin. Ateşten alıp, ılıncaya kadar dinlendirin. Yumurta, tarçın, zencefil, kuşüzümü ve tuz ve karabiber katıp, iyice harmanlayın. Yufkaları düz bir zemine yayıp, 10x25 cm ebatlarında şeritler halinde kesin. Her bir şeridin üzerine fırça ile yağ sürün. Kısa ve uzun kenarından 1 cm içeride olacak şekilde bir çorba kaşığı kıymalı harç koyun. Kenarları harcın üzerine kapatın ve kısa kenardan kısa kenara doğru, hafif gevşek rulo şeklinde sarıp, yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yağ sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 20-25 dak. pişirin. Sıcak servis yapın.

