



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PIRİNÇLİ BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

MALZEMELER

6 adet yufka
1 su bardağı pirinç
1/2 paketten biraz fazla tereyağı
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı kaymaksız yoğurt
2 yumurta
1 tavuk göğsü
tuz
karabiber

HAZIRLANIŞI

Ön hazırlık olarak tavuk göğsünü haşlayıp, kemiklerinden ayırırım. Tavuk etini doğrayıp bekletelim. Pirinci yarı yarıya haşlayalım. Tuzunu ve biberlerini ayarlayarak harmanlayalım. Fırın tepsisini yağlayalım. Bir yufkayı tepsiye yayıp kenarlarını dışarı taşırırım. Tereyağını eritip, kaymaksız yoğurt ve 1 yumurtayı ilave ederek, çırpılarak karıştırırım. Yufkaların arasına karışımı eşit miktarda paylaştırırım. Üç yufkayı buruşturarak üst üste serelim. Üçüncü yufkanın üzerinde bu harçtan gezdirip, tavuklu karışımı yayalım. Kalan 3 yufkayı aynı şekilde tepsiye alalım. Yufkaları kare dilimler halinde keselim. Kalan harcı üzerine gezdirelim. 1 yumurtayı kırıp, çırpalım. Yufkaların üzerine gezdirip fırça ile sürelim. Önceden ısıtılmış fırında pişirelim.

[ML® Pirinçli Börek için tıklayın](#)

[ML® Pirinçli Börek \(görsel\)](#)