



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POFIDIK BÖREK

MALZEMELER

18 adet tost ekmeđi
150 gr ıspanak
2 parça tavuk göğsü
1 adet havuç
2 adet yumurta
2 bardak süt
baharat
katı yağ
tuz
kaşar ve beyaz peynir

HAZIRLANIŞI

Tost ekmeklerinin kenarlarını(koyu kısımlarını)çıkartın. Ekmeklerin bir yüzüne katı yağ sürün yağlı kısım uste gelecek şekilde 9 tane ekmeği tepsiye dizin. Ispanakları soğan ile kavurup üzerine baharat döüp hafif ılınması beklenir bu arada tavuklar didiklenir ve tavada hafif renk değiştirene kadar kavrulur, üzerine havuç rendelenir. Bu işlemler tamamlandıktan sonra tepsiye dizdiğimiz ekmeklerin üzerine önce tavuklar, sonra ıspanak ve beyaz peynir konulur. Kalan tost ekmeklerinin yağlı kısmı üste gelecek şekilde dizilir. 2 adet yumurta ve 2 bardak süt çırpıldıktan sonra ekmeklerin üzerine dökülür kaşar peyniri konur. Fırında üzeri kızarana kadar tutulur.