



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ VE TAVUK ETLİ BÖREK

250 gr tavuk göğüs eti
1 yemek kaşığı tereyağı
1 büyük havuç
1 orta boy patates
1 soğan
4 yufka
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı su
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Havuç ve patatesi diri kıvamda haşlayın. Kabuklarını soyup tavla zarı büyüklüğünde doğrayın. Tereyağını tavada eritin. Küp doğranmış soğan ve küçük parçalar şeklinde doğranmış tavuk etini ekleyip kavurun. Doğranmış sebzeleri de ilave edip birkaç dakika soteleyin. Tuz ve baharatla tatlandırın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yufkaları ıslatmak için yoğurt, su ve ayçiçek yağın bir kasede karıştırın. 25x35 ebadında bir fırın tepsisini yağlayın. Bir bütün yufkayı kenarlardan sarkacak şekilde tepsiye yerleştirin. İkinci yufkayı iri parçalar şeklinde koparıp tepsiye geliş güzel yerleştirin. Hazırladığınız sos ile yufkaları ıslatın. Araya sebze harçtan yayın. Diğer yufkaları da parçalayıp sos ile ıslatarak böreği hazırlayın. Kenarlardan sarkan yufkayı karşılıklı olarak düzgün bir şekilde kapatın. Kalan sosun içine bir yumurta sarısı ekleyip çırpın ve böreğin üzerine sürün. Isıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

