



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUK MANTAR SOTELİ BÖREK

6 adet yufka
1 paket margarin
1 bardak süt
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 parça tavuk göğsü
Yarım paket mantar
3 adet yeşil biber
Karabiber
Pulbiber

Tavaya biraz yağ koyun. Yemeklik doğradığınız biberler ile tavuk göğsünü soteleyin. Mantar ekleyin. Suyunu bırakıp çekene kadar kavurun. Tuzunu ayarlayın. Ocağı kapatmadan baharatları ekleyin. Yağlanmış tepsiye yufkayı serin. Süt, yumurta, eritilmiş margarin ve yoğurdu karıştırın. Yufkaları sırayla aralarına bu sostan yayarak serin. Üçüncü yufkayı serince araya tavuklu mantar soteyi yayın. Diğer yufkaları da aralarına harç sürerek yerleştirin. Kalan harcı en üste dökün. 180 derece fırında iyice kızarana kadar pişirin.