



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

4 adet yufka,
1 ay bardađı süt,
1 orba kaşığı sıvıyağ,
12 adet milföy hamuru,
11 adet mantar,
1 tatlı kaşığı sıvıyağ,
1 ay bardađı bezelye,
tuz,
1 ay bardađı rendelenmiř kařar peyniri,
2 adet kemiđi alınmiř tavuk bonfile

Yufkaların zerine süt ve sıvıyağ karışımı sürerek, üst üste koyun. 12 adet kare kesin. Bu arada küçük doğranmiş tavuğu tencereye koyup, suyunu çekene kadar pişirin. Sıvıyağı katın. Kavrulunca küçük doğranmiş mantarları katın. Piřince ocaktan alıp, rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Hazırladığınız içi, karelerin üzerine koyun. Milföy hamurlarının ortasını çay bardağı ile çıkarın. Kare hamurların uçlarından tutup, milföy hamurlarının delikli kısmından geçirin. zerine yumurta sarısı sürün. Rendelenmiř kaşar peyniri serpin. Önceden ısıtılmış orta ısılı fırında pişirin.

[ML© Pirili Börek için tıklayın](#)



Fotođraf "gl" tarafından gönderildi. 02.08.2021