



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU FISTIKLI BÖREK

3 yufka  
300 gram haşlanmış tavuk eti  
1 su bardağı haşlanmış yeşil mercimek  
2 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı kuş üzümü  
2 çorba kaşığı çam fıstığı  
1 soğan  
2 diş sarımsak  
Maydanoz  
Kimyon, karabiber, tuz  
1 çay bardağı sıvı yağ

Rendelenmiş soğanı üç dakika kavurun, üzerine haşlanmış didiklenmiş tavuk eti, sarımsak, kimyon, tuz, karabiber ve kıyılmış maydanoz ekleyip ocaktan alın. Son olarak içine suda bekletilmiş kuş üzümünü, bir miktar kavurduğunuz çam fıstığını, haşlanmış mercimeği ilave edin. Diğer taraftan ikiye böldüğünüz yufkaları su ve yağ karışımıyla ıslatın, iç harcını paylaşırın. Kol böreği gibi sarıp tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Çıkartıp ana yemek gibi ikram edebilirsiniz.