



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KADAYIF BÖREĞİ

3 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı sıvıyağ
2 diş sarımsak
1 adet tavuk göğsü
2 adet domates
2 adet sivri biber
10 adet konserve mantar
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
1 çay kaşığı köri
1 su bardağı süt
1 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

Tereyağını eritin. Tel kadayıfla iyice harmanlayın. Bir fırın tepsisine kadayıfın yarısını yayın. Tencereye 1 çorba kaşığı sıvıyağ koyun ve ince kıyılmış sarmısağı soteleyin. Tavuk etlerini, küp doğranmış domates, sivri biber, tuz ve karabiberi soteleyin. Kendi suyunda pişirin. Hiç suyu kalmayınca ateşten alın, içine konserve mantar, köri, kaşar peynirinin yarısını koyup karıştırın. Tepsideki kadayıfın üzerine yayın. Üzerini kalan kadayıf ile kapatın. Kalan peyniri serpin. Isıtılmış 180 derece fırında pişirin. Üzerine soğuk süt ve tavuk suyu gezdirip servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 14.06.2021