



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU KADAYIF BÖREĞİ

4 kişilik  
300 gram tel kadayıf  
1 adet tavuk göğsü  
1 su bardağı ince kıyılmış kırmızı lahana  
1 su bardağı ince kıyılmış havuç  
4-5 diş sarımsak  
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri  
1 çay bardağı sıvıyağ  
100-125 gram margarin veya tereyağı  
1 çay bardağı file badem  
Tuz  
Karabiber  
Köri  
Kışniş  
Pay  
Beyaz biber

Tavuk göğsünü tencereye koyup, üzerini örtecek kadar su ilavesiyle haşlayın. Haşlandıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Sarımsakları çok az yağ ile sote edin. Ardından tavuk etlerini ekleyip, baharatlarını ayarlayın. Birkaç dakika kavurduktan sonra bir yerde bekletin. Diğer yandan çok az yağ ile kırmızı lahana ve havuçları ayrı ayrı soteleyip, bekletin. File bademlerin yarısını yağsız tavada hafifçe kavurun. Diğer yarısıyla karıştırarak bekletin. Yuvarlak veya kare tepsiyi yağlayın. Kadayıfın yarısını tepsiye bastırarak yayın. Üzerine sırasıyla kırmızı lahana, havuç ve tavuk etlerini yerleştirin. Rendelenmiş kaşar peyniri serpin. Kalan kadayıfla üzerini kapaın. Eritilmiş margarin veya tereyağını üzerine gezdirin. Tencerede kalan tavuk suyunu süzerek kadayıfın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında pişirin. Üzeri hafif sararmca file bademleri serpip, pişirmeye devam edin. Üzeri kızarıncaya fırından alıp düümleyerek, servis yapın.