



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU KADAYIF BÖREĞİ

Malzemeler

300 gr. tel kadayıf
100 gr. tereyağı
1 adet bütün tavuk göğsü
4 adet yeşilbiber
2 adet domates
1 baş soğan
4 diş sarımsak
tuz
karabiber.

Yapılışı

Tel kadayıflar yağ ile harmanlanır. İki eşit parçaya bölünür. Altı yağlanmış fırın tepsisine yarısı yayılarak bastırılır. Diğer yandan tavuk düdüklü tencerede iyice haşlanır. Kemiklerinden sıyrılır. Yağ koyulmuş tavada doğranmış soğanlar sote edilir. Tavuk etleri ve biberler de içine atılıp pembeleştirilir. En son domatesler tuz ve karabiber ilavesi ile bir iç hazırlanır. Hazırlanan bu iç kadayıfların üzerine yayılır. Tekrar aynı şekilde kalan kadayıflar üzerine yerleştirilerek fırına sokulur,. Üzeri nar gibi kızarıncaya fırından çıkartılıp üzerine tavuk suyu dökülerek servis yapılır.