



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU KIRMA BÖREĞİ

Malzemeler:

2 adet yufka
4 çorba kaşığı sıvıyağ
200 gr. haşlanmış tavuk eti
Yarım çay bardağı dövülmüş ceviz içi
Tuz
Karabiber
Kırmızı pulbiber
Kişniş
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 diş sarımsak
100 gr. dil peyniri

Yapılışı:

Tavuk etini küçük küçük kesin. Tuz, baharatlar ve ceviz içiyle karıştırın. Tepsiyi yağlayın ve ilk yufkayı buruşturarak tepsiye yayın. Sıvıyağ serpip, ikinci yufkayı da aynı şekilde yerleştirin. Tavuklu harçtan serpin. Bir kaptaki eritilmiş tereyağına unu karıştırarak ekleyin. Un pembeleştiğinde sütü ilave edin. Tuzunu ayarlayın ve dövülmüş sarımsakları ilave edin. Karışımı yufkaların üzerine dökün. Rendelenmiş dil peynirini serpin. Önceden ısıtılmış fırında üzeri pembeleşene dek pişirin.