



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU PİROŞKI BÖREĞİ

- 1 adet küp doğranmış Lezita Tavuk Göğsü
- 1 yaprak yufka
- 2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
- 1 adet yemeklik doğranmış kuru soğan
- 3 diş ezilmiş sarımsak
- 1 adet yemeklik doğranmış havuç
- 1 adet yemeklik doğranmış kabak
- 5 dal ince kıyılmış maydanoz
- 2 yemek kaşığı rendelenmiş kaşar
- 10 dal semizotu
- 1 adet haşlanmış patates
- Bir tutam kuru kekik
- Bir tutam kırmızı toz biber
- Pane yapmak için:
- 2 adet çırpılmış yumurta
- 1 çay bardağı un
- 1 çay bardağı panko ekmeği veya galeta unu

Tavada ayçiçek yağıyla birlikte sırasıyla kuru soğanı, Lezita Tavuk Göğsünü, sarımsağı, havucu, kabağı soteleyin. Tuz, biber ve kaşar peynirini ekleyerek ocaktan alın. Yufkaların içine harcı koyarak sarın. Sardığınız yufkaları önce un ardından yumurta son olarak da panko ekmeğine batırarak paneleyin. Derin yağda kızartın. Haşlanmış patates ve semizotuyla birlikte servis edin.

