



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SEPET

3 adet yufka
2 adet yumurta
yarım su bardağı süt
125 gram eritilmiş margarin
haşlanmış tavuk eti
haşlanmış bezelye
kaşar peyniri
tuz
kırmızıbiber

Bir kapta iki adet yumurtayı, yarım su bardağı sütü ve eritilmiş margarin iyice karıştırın. Yufkaların arasına bu karışımdan sürerek, üst üste dizin. Yufkaları içine koyacağınız kalıplardan daha büyük bir bardakla, yufkalardan yuvarlaklar kesin. Hafifçe yağlanmış kalıplara yerleştirin.

Bu arada iç malzemesini hazırlayın. Haşladığınız tavuk etini küçük doğrayın. Bezelye ile karıştırın.

Kırmızıbiber ve tuzunu ayarlayın.

Hazırladığınız bu karışımı yufkaların içine doldurun. Üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında yufkaların kenarları hafifçe kızarana dek pişirin. Sıcak servis yapın.

