



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ÜÇGEN BÖREK

MALZEMELER

4 kişilik
2 su bardağı pirinç
1/2 kg tavuk
1 adet orta boy soğan
1 bardak ince doğranmış mantar
1 bardak taze kaşar peyniri
300 gr ince doğranmış ıspanak
1/4 bardak dövülmüş fıstık
1/4 bardak ince dilimlenmiş siyah zeytin
2 baş dövülmüş sarımsak
1 küçük tatlı yeşil biber
8 adet milföy hamuru

HAZIRLANIŞI

Büyük bir tavaya yağ koyup kızdırın. İçine tavuğu, soğanı ve mantarı atıp 3-4 dakika kavurun. Ateşin altını kısın, ıspanağı, peyniri, fıstığı, zeytini, biberi ve sarımsağı ekleyip 4 dakika daha karıştırarak pişirin. Milföy hamurunu açın ve hazırladığınız harçtan koyup üçgen şeklinde kapatın. Fırını 200 derecede ısıtın ve böreklerin üzerini yağlayın. 20 dakika kadar fırınlayın ve servis yapın.