



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÜÇGEN BÖREK

Malzeme

- 3 adet Yufka
- 6 yemek Sıvı Sana
- Harcı İçin:
- 4 adet tavukgöğsü
- 2 yemek Sana Crème Bonjour
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet çarliston biber
- 1 adet havuç
- 3 adet pırasa
- 3 diş sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Köri
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

Harcı İçin:

Tavuk göğüslerini şerit şerit doğrayınız.

Kuru soğanı piyazlık doğrayınız.

Çarliston biberlerin tohumlarını çıkarıp, ince ince kıyınız.

Havucun kabuğunu kazıyıp, rendeleyiniz.

Pırasaları ayıklayıp, kıyınız.

Sarımsakları ayıklayıp, ince ince doğrayınız.

Harcı İçin: Yayvan bir tencerede Sana Crème Bonjour kızdırıp, köriyi kokusu çıkana kadar kavurun.

Körinin kokusu çıkınca içine tavukları ilave edip, kavurun.

Tavuklar renk alınca, piyazlık doğranmış soğanları ve kıyılmış sarımsakları ekleyip, soğanlar pembeleşinceye kadar kavurun.

Soğanlar renk alınca içine kıyılmış pırasaları, çarlistonları ve rendelenmiş havucu koyup, kavurmaya devam edin.

En son olarak tuz ve karabiber ile tatlandırıp, harcı soğuması için yayvan bir tabağa alıp, soğutunuz.

Yufkaları ortadan ikiye katlayıp, üst üste koyunuz.

Daha sonra kalın şeritler halinde kesiniz. (Muska böreği gibi). Bir fırça yardımıyla Yufka şeritlerini bir kâseye koyduğunuz Sıvı Sana ile yağlayınız.

Soğumuş harcı yufkanın ucuna koyup, büyük muska şeklinde sarınız.

Börekleri Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye dizip, daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar 20-25 dak. pişirip, sıcak olarak servis ediniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 17.04.2023