



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VAN BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Klasik Kase
- 3 Adet çarliston biber
- 4 Bardak su
- 1 Adet kuru soğan
- 1/2 bardak erimiş sana yağı
- 3 Adet piliç kalça
- 3 Yemek Kaşığı sana kase tereyağı
- 1 Demet maydanoz
- 3 Adet yufka
- 1 Demet dere otu
- 1 Bardak domates suyu

1. yufları üst üste koyup ortadan ikiye bölün 2.piliç kalçalarını şerit şerit doğrayın. 3.kuru soğanı piyazlık kıyın 4.taze soğanı ayıklayıp doğrayın. 5.dere otu ve maydanozu ayıklayıp ayrı ayrı kıyın 6.çarliston biberi halka halka doğrayın çekirdeklerini atın. 7. Böreğin harcı için yayvan bir tabağa Sana Kase tereyağı margarin koyup kızdırıp içine şerit şerit doğradığınız piliç göğüslerini koyup piliçler kavruluncaya kadar sote edin. Piliç renk aldıktan sonra piyazlık kuru soğanı ve doğranmış çarliston biberleri ekleyip soğanlar pembeleşinceye kadar kavurmaya devam edin. 8. En son olarak harcın içine kıyılmış taze soğanların, maydanozun, nanenin, dereotunun yarılarını ve tuz ve karabiberi koyup karıştırın. Harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın. 9. Sana margarin ile yağlanmış fırın tepsisinin içine 3 adet yarım yufkayı üzerlerini erimiş Sana margarin ile yağladıktan yerleştirin. Üzerine soğumuş harcın tümünü koyun. Kalan 3 adet yarım yufkayı erimiş Sana margarin ile yağlayıp harcın üzerine kapatın. (tepsi böreği yapar gibi) 10. Önceden 185 derece de ısıtılmış fırında yufların üzeri kızarana kadar pişirin. 11. Sosu için küçük bir tencereye suyu, domates suyunu, kalan yeşillikleri "taze soğan, maydanoz, nane ve dereotunu" ve 1/2 kutu Sana Kase sandviç sürmeyi koyup karıştırdıktan sonra kısık ateşte bir taşım kaynatın. 12. Pişen Acem böreğinin üzerine Sana Kase sandviç sürmeli sosu döküp kapattığınız fırının sıcaklığında Acem böreğini 10 dakika bekletip sosu iyice çektin. 13. Acem böreğini dilimledikten sonra sıcak olarak arzuya göre Sarımsaklı yoğurt ile servis edin. 14. Sana Kase sandviç sürmeyi börek veya hamur işlerinde kullandığınızda ayrıca peynir kullanmanıza gerek yoktur. Sana Kase, Tiramisu, cheesecake, pasta, sos ve tatlılarda Labne peynir yerine kullanabilirsiniz.