

Tavuklu Pastirmali Pizza Borek

Malzemeler

2 adet boreklik yufka
350-400 gr minik kusbasi seklinde dogranmis tavuk
3-4 dilim cemersiz pastirma
2-3 kasik haslanmis misir
1 adet kirmizi biber
2 adet sivri biber
1 su bardagina yakin rendelenmis kasar peyniri
1 yemek kasigi tereyagi
Tuz
1 cay bardagi sut
1/2 cay bardagi sivi yag
1/2 cay bardagi su
Uzeri icin;
Yumurta sarisi

Yapilisi

Ilk olarak tereyagi bir tencereye alinip eritilir. Tavuk etleri eklenir ve suyunu cekinceye kadar kavrulur. Kucuk parcalara bolunmus pastirma da tencereye eklenip karistirilir. Tuzu ayarlanip ocaktan alinir. Yuvarlak kucuk boy bir firin tepsisine yagli kagit serilir. Ilk yufka kenarlari disari sarkacak sekilde tepsiye yerlestirilir. Su, sut ve sivi yag karistirilir ve firca yardimiyla yufkanin ustune surulur. Kalan yufka kucuk parcalara bolunur ve her bir katina bu sos surulup tepsiye dosenir. Kenardan sarkan yufkalara da sos surulup rulo seklinde ortaya dogru katlanir ve pizza duvari olacak sekilde tepsinin kenarlarina yerlestirilir. Kalan sos boregin uzerine gezdirilir. Hazirlanan tavuklu harc tepsinin ortasina yayilir. Uzerine haslanmis misir serpilir ve dilimlenmis biberler dizilir. Kasar peyniri rendesi serpilip kenarlarina yumurta sarisi surulur. Onceden 180 C' ye ayarli firinda uzeri kizarincaya kadar pisirilir. Ilk sicakligi gecince dilimlenerek servise sunulur.ellerimize saglik