



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

Tavuk göğsü eti
500 gr yufka
1 çorba kaşığı margarin
2 tane yumurta
1 bardak tavuk suyu

Bir kâseye yumurtaları kın, yağ ve tavuk suyu ilave edin ve iyice çırpın. Yağlanmış tepsiye yufkayı serin bu karışımı sürün. Aynı işlemi tekrar edin. Üçüncü yufkayı serdikten sonra tavukgöğsünü ekleyin. Kalan yufkaları aynı harçla ıslatarak bitirin. Üzerine yağ gezdirerek orta hararetle fırına verin. 25-30 dakika pişirin. Sıcak olarak servis edin.

[ML® Çıtır Burgu için tıklayın](#)