



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU BÖREK

500 gr. yufka
haşlanmış tavuğuk göğüs eti
1 çorba kaşığı margarin
1 bardak tavuk suyu
2 adet yumurta

Yağlanmış tepsiye yufkayı serin. Üzerine yağlı yumurtalı tavuk suyu serpin. Tekrar yufka serin. Tekrar aynı harçla ıslatın. Ortasına tavuk etlerini döşeyin. Kalan yufkaları aynı harçla ıslatarak dizin. Üzerine yağ gezdirip fırına koyun. Altı üstü pembeleşene kadar pişirin. Fırından alınca istediğiniz şekilde parçalara keserek servis yapın.

[ML® Çizik Börek için tıklayın](#)

[ML® Çizik Börek \(görsel\)](#)