



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

Emine Beder

3 yufka
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardađı su
1 yumurta sarısı
İçi için;
1/2 tavuk göğsü (haşlanmış)
2 orba kaşığı un
2 su bardađı süt
5 orba kaşığı sıvı yağ
tuz, karabiber

Haşlanmış tavuk göğsünü kemiklerinden ayırıp kk doğrayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Unu ekleyip sürekli karıştıarak un hafifçe sararana dek kavuralım. Azar azar sütü ve tuzu ekleyip sos koyulaşana dek karıştıarak pişirelim. İçine tavuk etini ve karabiberi ilave edip karıştıralım. Bir yufkayı serip üzerine fırça yardımıyla su ve sıvı yağ sürelim. Yufkanın karışıklı kenarlarını ortada birleştirek hafifçe st üste gelecek şekilde kapatalım. zerine tekrar su ve sıvı yağ sürelim. Yufkanın kapatılmayan iki kenarını da hafifçe st üste gelecek ve ortada birleşecek şekilde kapatalım. Kare şekline gelen yufkayı artı (+) şeklinde keserek 4 eğit kare parça elde edelim. Kare parçaların ortalarına 1 kaşık tavuklu harç koyup, yufkaların çapraz köşelerini zarf kapatır gibi kapatalım. Yufka bohalarını ters çevirip margarinle yağlanmış tepsiye yerleştirek üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Diđer yufkaları da aynı şekilde hazırlayalım. Önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında, böreklerin altları ve üstleri pembeleşene dek pişirerek hemen fırından çıkaralım.

[ML@ Salamlı Tavuk için tıklayın](#)

[ML@ Salamlı Tavuk \(grsel\)](#)