



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU TEPŞİ BÖREĞİ

- 3 Yemek Kaşığı Sana Mutlu Aile
- 1 Tatlı Kaşığı kekik
- 1 Paket kabartma tozu (yarım)
- 1 Adet tavuk but
- 1 Çorba Kaşığı susam
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 2 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı karabiber
- 1 Çay Bardağı süt
- 3 Adet yufka
- 1 Çay Bardağı maden suyu
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Tatlı Kaşığı köri

Haşlanmış tavuk budunu küp şeklinde doğrayın. 1 çorba kaşığı margarinde eritin. Yumurta, süt, sıvıyağ, kabartma tozu, maden suyu ve tuzu bir kaptaki çırpın. Kalan margarini ile fırın tepsisini yağlayın. 1 adet yufkayı serin ve üzerine sütlü karışımdan gezdirin. İkinci yufkayı parçalara ayırıp, aralarına sütlü karışımdan gezdirerek tepsiye yerleştirin. Tavuk, Köri, Kırmızı Pul Biber, Kekik, Karabiber'i karıştırıp, yufkanın üzerine yayın. Kalan yufkayı da aynı şekilde yerleştirin. Kabin kenarından sarkan yufkaları böreğin üzerine kapatıp, kalan sütlü karışımı boşaltın. Susam serpin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Dilimleyerek sıcak servis yapın.