



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BÖREĞİ

5 adet yufka
1/2 paket margarin
1 adet tavuk göğsü
1,5 su bardağı süt
2 kasık un
2 kaşık margarin
1 diş sarımsak
Biraz tereyağı
Kırmızı biber
Tuz

1/2 paket margarini eritip, yufkanın birini tepsiye yayın. Üzerine yağı gezdirin. 5 adet yufkayı üst üste serip, aynı şekilde yağlayıp, fırında pişirin. Çıkınca tavuk suyu ile ıslatın. Didilmiş tavukları üzerine yayın. 2 kaşık margarini eritip, 2 kaşık un ile kavurup sütü ve tuzu koyup, başamel sos'u hazırlayın. Tavukların üzerine dökün. Sarmısak, tereyağı ve kırmızı biberi tavada eritip, üzerine dökün. 5 dakika fırınlayın.

[ML® Kıрма Börek için tıklayın](#)
