



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK (HAZIR YUFKADAN)

Tavuk göğsü
Domates
Soğan
Biber
Yufka

Tavuk göğsü küçük şekilde doğranır. Soğan, domates, biberde küçük doğranır. Önce yağ ile soğan kavrulur, daha sonra tavuk göğsü eklenir ve pişirilir. En son domates ve biber ilave edilip, ocağın altı kapatılır. Birinci yufka serilip yağlanır, üzerine ikinci yufka serilir ve yoğurt sürülür. Sığara böreği şeklinde kesilir. Köşelerini hazırlanan tavuk göğsü harcı konur ve rulo yapılır, üzerine yumurta sarısı ve yağ sürülür ve son olarak susam serpilir. 195 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.