



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

1 kg süt
3 adet yufka
3 adet yumurta
1 paket dil peyniri
1 tavuğun göğüs eti
250 gr kaşar peyniri
1/2 su bardağı tavuk suyu

Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı yayın, diğer yanda et suyu, süt ve yumurtayı çırpın, yufkanın birini didikleyip harcın içinde bir süre bekletin. Islattığınız yufka parçacıklarını alıp, yaydığınız yufkanın üzerine serpiştirin, üzerine süt ve yumurta karışımının bir kısmını dökün. Haşladığınız tavuk göğsünü didikleyerek, kaşar rendesi ve dil peyniri ile birlikte, hazırladığınız malzemenin üzerine yayın. En üst kısmını kalan yufka ile örtüp, üzerine kalan süt-yumurta karışımı sürdükten sonra orta hararetle fırında 45-50 dakika pişin.

[ML® Oklaç Böreği için tıklayın](#)

[ML® Üç Renkli Börek \(görsel\)](#)



Fotoğraf "insancıl" tarafından gönderildi. 07.08.2019