



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

MALZEMELER

- 1 Adet tavuk göğüsü
- 3 Adet yufka
- 500 gr. yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çarba tatlı kaşığı pul biber
- 3 su bardağı su

YAPILIŞI

3 su bardağı su ile tavuk göğüsünü haşlıyoruz,pişirim süresi tavuğun pişmesiyle orantılı,tavuk göğüsü piştikten sonra didikliyoruz ve isteğe göre tuz ve karabiberi ilave ediyoruz.Bir fırın tepsisine 1,5 yufkayı seriyoruz arasına yaptığımız hercı ekleyip kalan yufkayla üzerini kapatıyoruz.(içine başka hiçbir malzeme eklemiyoruz)200 derece fırında üzeri ve altı kızarana kadar pişiriyoruz.Piştikten sonra soğuk olan tavuk suyundan ortalama 1,5 bardak üzerine döküyoruz,her tarafı ıslanacak şekilde. Son olarak üzerin serımsaklı yoğurt ekleyip kızdırdığım yağla biberi yoğurdun üzerine döküp servis yapıyoruz.

[ML® Baston Böreği için tıklayın](#)