



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

Elif Korkmaz

2 adet yufka
1 ay bardağı tavuk suyu
İçi için:
200 gr. tavuk göğsü
1 adet soğan
1 ay bardağı haşlanmış pirinç
1 orba kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Yenibahar

Tavukları iki su bardağı suda haşlayın. Tavuk etlerini didin. Kıyılmış soğan ve tavuk etlerini tereyağında beş dakika kadar pişirin. Haşlanmış pirinci ve baharatları koyup karıştırın. Bir yufkayı tezgaha yayıp tavuk suyuyla ıslatın. İ malzemeyi bir kenarına koyup rulo halinde sararak dört parmak eninde kesin. Diğer yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine dizip 200 derece önceden ısıtılmış fırında kızarıncaya dek pişirin.

[ML® Yumurta Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "Cemo" tarafından gönderildi. 29.03.2015