



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU BÖREK

Elif Korkmazel

2 adet yufka  
Yarım kilo yoğurt  
1 çorba kaşığı kekik  
1 çorba kaşığı kırmızı biber  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı tuz  
3 çorba kaşığı tereyağı  
400 gram tavuk göğüs eti  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı

Karıştırma kabına, yoğurt, eritilmiş tereyağı ve baharatları koyup karıştırın. İçine uzun şeritler halinde doğradığınız tavuk etlerini koyup iyice karışmasını sağlayın. Bu şekilde 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Yufkaları şeritler halinde kesin. Üzerini tavukları beklettiğiniz yoğurtlu karışımla ıslatın. Tavukları da üzerine koyup muska şeklinde sarın ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısını sürüp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.

[ML® Kare Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "B.A." tarafından gönderildi. 29.11.2015