



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU HAZIR YUFKA BÖREĞİ

3-4 adet yufka
500 gram haşlanmış tavuk eti
2 su bardağı tavuk suyu
2 su bardağı bezelye
1 adet havuç
1 adet soğan
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
3 çorba kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
Pul biber, kuru nane

Bir tencereye az miktarda yağ koyup soğanı kavurun. Üzerine havuç, bezelye ve haşlanmış doğranmış tavuk etlerini ekleyip harmanlayın. Yağın kalanını koyup un serpin. Sütü ekleyerek karıştırın ve ocaktan alın. Harcı büyük üçgen kesilmiş yufkaları gül gibi sararak tepsiye koyun ve 200 derecede pişmeye bırakın. Fırından çıkan böreğin üzerine tavuk suyunu dökün, sarımsaklı yoğurt, nane ve pul biberle ikram edin.