TAVUKLU YUFKA BÖREĞİ

THY Skylife

4 adet yufka
1 bütün tavuk
5 adet soğan
4 kaşık tereyağı
1 tatlı kaşığı karabiber
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Bütün tavuğu ve ikiye bölünmüş kuru soğanları su ve bir tutam tuzla iyice haşlayın. Suyunu süzün ve soğanları bir kaba alın. Tavuk etlerini didikleyin, soğanla beraber tereyağında kavurun. Bu esnada kaşıkla malzemeyi iyice ezerek macun kıvamına getirin. Tuz ve karabiber ekleyip ocağın altını kapatın. Orta boy fırın tepsisine 1 adet yufkayı serin ve kenarlarını tepsiden dışarı sarkıtın. Üzerine 2 adet yufka serin ve katların arasına eritilmiş tereyağı sürün. Tavuklu iç harcı ilave edin. Tekrar her katına tereyağı sürülmüş iki adet yufka serin. En üste su ile çırpılmış yumurta sarısı sürün ve 180-200 derecelik fırında çıtır çıtır olana kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:122210 • adı:Tavuklu Yufka Böreği • gönderen:bereketsofrası • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:27