



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ÇİN BÖREĞİ

- 6 adet yufka
- 1 adet tavuk bonfile
- 1 bağ pırasa
- 1,5 su bardağı sıvı yağ
- 2 adet yumurta
- 1 tatlı kaşığı salça
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı pul biber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1/2 su bardağı galeta unu

Tavuk bonfile yıkanır, tuz eklenip haşlanarak küçük parçalara ayrılır. Pırasalar ince ince kıyılır ve yıkanır. Pırasa sıvı yağ ile kavrulur, salça ilave edilerek bir süre daha kavrulur. Küçük parçalara ayrılan tavuklar ilave edilir. Bu aşamada baharatlar isteğe ve miktara göre ilave edilir.

Yufkanın arasına 2-3 yemek kaşığı sıvı yağ sürülür ve yufka ikiye katlanır. (Bu işlem her yufka için ayrı ayrı uygulanır.)

İkiye katlanan yufka 6'ya bölünür. Geniş kısmına iç harçtan koyularak sarılır. Bu şekilde toplamda 30 adet börek elde edilir.

Yumurta çırpılarak böreği bulamak için hazırlanır. Her bir börek önce yumurtaya, ardından galeta ununa batırılarak yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir. 200 derece alt üst ayar fırında pişirilir.

