



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DAMAT BOHÇASI

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

3 Adet yumurta

1 Su Bardağı yoğurt

3 Su Bardağı tavuk suyu

3 Adet yufka

0,5 Su Bardağı ayçiçeği yağı

3 Adet Tavuk Göğüs Eti

Yufkaları parçalayarak tepsiye yerleştirin fırında 10-15 dk üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Tavukları haşlayıp suyunu ayrı bir kaba alın. Tavukları küçük parçalara ayırıp yufkaların üzerine serpin. Diğer tarafta yoğurt, tavuk suyu, yumurta, sıvıyağ ve tuzu karıştırıp üzerine dökün. Margarine kırmızı biber ilave edip eritin. Fırında 10-15 dk pişirip üzerine kırmızı biberli margarini gezdirip sıcak servis yapın.