



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DUVAKLI TAVUK BÖREĞİ

### MAZEME ve HAZIRLANIŞI:

Bu iş için 1.5 kilo gelecek büyüklükte bir tavuk alınıp, iyice temizlenip tütsülenir, yıkanır. Tavuk önce limon suyu, sonra da karabiber-tuz karışımı ile iyice ovulur. (Tavuk yerine körpe bir hindi de olabilir). Fırın tepsisine konur ve istenirse bir dal da fesleğen eklenir. Tepsi kızgın fırında pişirilip, suyu süzülür. Öte yandan, 5-6 su bardağı un, bir çay kaşığı sirke, 1 yemek kaşığı zeytinyağı, bir yumurta ile iyice yoğrulularak sertçe bir hamur elde edilir. Rulo haline getirilen hamur önce ikiye ayrılır. Sonra her parça tekrar 18-20 parçaya bölünür. Bu parçalar oklava ile oldukça ince yufkalar durumuna getirilir. Bir tepsi yağlanır. Yufkaların yarısı, araları yağlanarak üst üste konur. Sonra soğutulan tavuk, iri parçalara ayrılarak yufkalar>n üstüne dizilir. Üstlerine tekrar kalan yufkalar, araları yağlanarak serilir. Üstüne tekrar tereyağı sürülerek çırpılmış yumurta ile sıvanır. Yufkalar hafif kızarıncaya kadar orta hararetle fırında pişirilir.

---