



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

Emine Beder

6 adet yufka
1 su bardağı pirinç
Yarım paketten biraz fazla margarin veya tereyağı
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı yoğurt
2 yumurta
1 tavuk göğsü
Tuz
Karabiber

Ön hazırlık olarak tavuk göğsünü haşlayıp, kemiklerinden ayıralım. Tavuk etini küçük doğrayıp, bekletelim. Pirinci yarı yarıya haşlayalım. Sulu kalmışsa suyunu süzerek tavuk etine üave edelim. Tuzunu-biberini ayarlayarak harmanlayalım. Fırın tepsisini yağlayalım. Bir yufkayı tepsiye yayıp kenarlarını dışarı taşıralım. Margarin eritip süt, yoğurt ve bir yumurtayı üave ederek karıştıralım. Yufkaların aralarına bu harçtan eşit miktarda gezdirip, üç yufkayı buruşturarak üst üste serelim. Üçüncü yufkanın üzerine de bu harçtan gezdirip, tavuklu harcı yayalım. Kalan üç yufkayı da aynı şekilde tepsiye alalım. Yufkaları kare dilimler halinde keserek kalan harcı üzerine gezdirelim. Bir yumurtayı kırıp çırpalım. Yufkaların üzerine gezdirip fırça he sürelim. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında pişirelim.

