



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPALI ZARF BÖREĞİ

- 3 yufka
- 1 tavuk göğsü
- 1 çay bardağı süt
- 1 tatlı kaşığı karabiber kimyon
- 1 kase ceviz içi
- 1 çay kaşığı tuz
- 50 gr margarin
- 1 tatlı kaşığı çörekotu
- 2 yumurta sarısı

Tavaya margarinin yarısını alın didiklediğiniz tavuğu ekleyin tuz karabiber kimyon ekleyip kavurun yufkaları açın üçgen şeklinde istediğiniz büyüklükte kesin başka kasede süt margarinin diyer yarısı ve 1 yumurta sarısını karıştırıp çırpın yufkaların içine sürün yufkaların içine tavuklu karışımdan 1 kaşık koyup yufkaları üçgen şekilde katlayın fırın tepsisine dizin üzerine yumurta sarısı sürün çörekotu serpin fırına verin.

