



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TAVUKLU TEPİSİ MANTISI

150 gr margarin
6 adet yufka
1 su bardağı süt
3 yumurta
0,5s u bardağı su
3 ad haşlanmış ve didiklenmiş tavuk göğsü
3 su bardağı tavuk suyu
Üzeri için:
0,5 kg yoğurt
3 diş sarımsak
1 kaşık salça
1 kaşık margarin

Öncelikle iç harcımızı hazırlamak için yumurta, süt, erimiş margarini ve suyu bir kaba alıp karıştıralım. Böreği yapacağımız tepsiyi sıvı yağ ile yağlayın. Yufkaları aralarına iç harcı dökerek, tepsi böreği şeklinde dizelim ve 180 derece fırında pişirelim. Pişen böreği soğutalım ve sıcak olan tavuk suyunu üzerine gezdirelim. Islanan böreğin üzerine tavukları dizip, üzerine sarımsaklı yoğurt ve sos döküp sıcak olarak servis yapalım.

