



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAVUKLU GÜL BÖREĞİ

1 adet haşlamış tavuk göğsü
5 adet haşlanmış patates
1 adet havuç
1 adet sivribiber
3-4 yemek kaşığı yoğurt
3-4 yemek kaşığı sıvıyağ
1 adet yumurtanın sarısı
Yarım demet maydanoz
Tuz
Karabiber
Pulbiber
Çörekotu

Patatesleri ve tavukları haşlayın. Haşladığımız tavuk göğsünü ince ince didikleyin. Haşlanan patatesleri ve halka halka doğranmış sivri biberi, rendelenmiş havuç, maydanoz, tuz ve karabiberi karıştırın. Her bir yufkayı dört eşit üçgen parçaya bölün. Yoğurt ve yağı karıştırın. Kestiğiniz yufkaları yayıp, hazırladığınız yağ- yoğurt karışımından üzerine sürün. Yufkaların geniş kısmına uzunlamasına iç harcından incecik yayın. Sonra uzun bir sigara gibi sarın bir de bir ucunu içe doğru kıvrarak gül şekli verin. Üzerine çörekotu serpin. Börekleri yağlanmış tepsiye dizin ve üzerlerine yağ- yoğurt karışımından sürüp 180 derecelik fırında yaklaşık 45 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin.