TAVUKLU SİLOR

4 adet hazır yufka
Bir parça haşlanmış tavuk
1 yemek kaşığı salça
Nane
Pul biber
Fesleğen
1 kase süzme yoğurt
1,5 yemek kaşığı tereyağı

Her bir yufka parçasını ayrı ayrı ikiye katlayın.
D harfini almış yufkanın içerisine haşlanmış tavuktan bir kısım didikleyip uzunca yerleştirin.
Daha sonra tavuğun üstüne doğru yufkayı rulo yapın.
Ruloyu yaptıkça yufkanın açılmaması için hafif fırça yardımıyla yufkayı ıslatın.
Her 4 parçayı da aynı şekilde yapın.
Daha sonra ruloları yarım parmak kalınlığında keserek altına hafif tereyağı sürdüğünüz borcama yerleştirin.
200 derece de ısıtılan fırına koyun 15 20 dakika arası kızarana kadar bekleyin.
Kızarmış yufkaların üzeri için bir tavada salça baharatlar ve tereyağını kavurun.
Önce yoğurdu sonra hazırladığınız salçalı sosu yufkanın üzerine dökünüz. Yemeğiniz servise hazır.

© lezzetler.com tarif no:168149 • adı:Tavuklu Silor • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 14:07