



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SAHUR POĞAÇASI

- 3 tane yufka
- 2 adet tavukgöğsü
- 5-6 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı ceviz içi
- 2 diş sarımsak
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 yemek kaşığı pul biber

Yufkaları tek tek tepsiye yayarak orta ısıllı bir fırında kurutun. Kuruyan yufkaları bir servis tepsisine (bor cama) kırarak yerleştirin. Aralarına dövülmüş cevizin yarısını koyun.

Tavuğu sekiz bardak suda haşlayıp didikleyin. Yufkaların üzerine sıcak tavuk suyunu her tarafını ıslatacak şekilde dökün. Tavukları üzerine yerleştirin. Kalan cevizi de tavukların üzerine serpin.

Tabağa servis yaptıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt ve yağda kızdırılmış biber dökün.

[ML@ Sahur Bohçası için tıklayın](#)

[ML@ Sahur Bohçası Videosu](#)
