



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARAY BÖREĞİ

Ayşe Tüter

3 adet yufka
150 gr. margarin
1 adet haşlanmış tavuk göğsü
2,5 su bardağı soğuk tavuk suyu
1 su bardağı dövülmüş ceviz
3 yaprak ince kıyılmış marul
Tuz
Karabiber
Tarçın

Margarini eritip soğutun. Yufkaları üst üste yağlayarak dikdörtgen fırın tepsisine dizin. Dışarıda kalan kısımları tekrar yağlayın ve 200 derece ayarlanmış olan fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğuk tavuk suyu gezdirin. Cevizden iki çorba kaşığı ayırarak diğer kısmı ayrı bir kaptaki tavuk, tuz, karabiber, marul ve tarçın ile karıştırın. Yufkanın geniş tarafına koyarak rulo şeklinde sarm. Ayrılan cevizi üzerine serpin ve sıcak servis yapın.