



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİP ŞAK TAVUKLU BÖREK

Malzemeler:

2 adet hazır yufka
1 adet tavuk göğsü
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 çay bardağı kaşar rendesi
1 su bardağı tavuk suyu
5 çorba kaşığı sıvı yağ

Yapımı:

Tavuk göğsü tuz ve 1,5 su bardağı suyla haşlanır, didiklenir. Tezgaha ilk yufka serilir, üzerine tavuk suyu, yağ ve yumurta akı karışımı sürülür. İkinci yufka üzerine yerleştirilir, aynı karışım sürülür. Yufkanın yuvarlak kenarları kesilir, kare şekil verilir. Kenarlar parçalanır, tavuk sulu karışıma atılır. Daha sonra parçalar üstüste bulunan yufkaların yüzeyine yerleştirilir, tavuk eti ve kaşar da konur, rulo yapılır. Kalan tavuk sulu karışıma yumurta sarısı eklenir, çırpılır, böreğin üzerine sürülür. 190 derece fırında pişirilir.

[ML® Şipşak Böreği için tıklayın](#)