



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI TAVUKLU BÖREK

3 adet tavuk göğsü
3 diş sarımsak
4 yemek kaşığı sana yağı
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
3 adet taze soğan
Aldığı kadar karabiber
4 adet yufka
4 yemek kaşığı sıvı sana
Aldığı kadar tuz
1 adet yumurta sarısı

Kuru soğanın kabuklarını ayıkladıktan sonra piyazlık doğrayınız. Sarımsakları ayıklayıp kıyın. Tavuk göğüslerini ince şeritler halinde doğrayın. Yayvan bir tavada 4 yemek kaşığı Sana'yı kızdırıp, doğranmış tavuklara renk verdirin. Tavuklar renk alınca, içine piyazlık doğranmış soğanları, kıyılmış sarımsakları ve tuz- karabiberleri ekleyip, soğanlar ölünceye kadar kavurup, soğuması için yayvan bir tabağa alın. Harç soğurken yufkaları üst üste koyup, ikiye kesin 4 yemek kaşığı Sıvı Sana'yı küçük bir kase koyup, yufkaları yağlayın. Kesilen yufkaların düz kenarlarına soğuyan harçtan koyup, rulo yapın. Sarılan ruloları Sıvı Sana ile yağladığınız fırın tepsisinin tam ortasından başlayarak kendi etrafında rulo sararak tüm ruloları tepsiye dizin. En son üstüne bir fırça yardımıyla çırpılmış yumurta sarısını sürüp, kırmızı pul biberi serpin. Önceden 185 derecede ısıttığınız fırında, böreğin altı ve üstü iyice kızarana kadar pişirin. Böreği servis tabağına alıp, sıcak olarak servis edin.