



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOSLU BÖREK

5 tavuk budu
4 yufka
4 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
2 domates
1 soğan
3 diş sarımsak
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Karabiber, tuz

Un ve yağı kavurun, sütü koyun. Kaynamaya başlayınca haşlanıp didiklenmiş tavuğu, tuz ve karabiberi koyun. Doğranmış soğanı yağda kavurup domates, sarımsağı ilave edin. İki adet yufkayı üst üste koyup tavuk suyuyla ıslatın, üzerine zeytinyağı sürün. Dörde kesip iç malzemeyle sarın. Üstüne sosunu döküp 200 derecelik fırında 15 dakika pişirin.