



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUK BÖREĞİ

"Kitabüt Tabbahin" 13. yy. el yazması yemek kitabı  
Günümüze Uyarlayan: Osman Güldemir

Tavuk 1 orta boy 1,5 kg (Temizlenmiş)  
Soğan 2 orta boy 150 gr. (Sıçan dişi doğranmış)  
Zeytinyağı 2 yemek kaşığı 20 gr.  
Tuz 2 tatlı kaşığı 12 gr.  
Sıvıyağ 1 yemek kaşığı 10 gr.  
Yufka 10 ad 1050 gr.  
Tereyağı 4 yemek kaşığı 40 gr. (Kızdırılmış)

Tavuk yeterince su ile yumuşayınca kadar pişirilir. Etleri didilir.  
Soğan bir tavada zeytinyağı ile kavrulur ve tuz eklenerek, tavuk parçaları ile karıştırılır.  
Uygun bir tepsi sıvıyağ ile yağlanır. 5 yufka koyulur, üzerine hazırlanan tavuk etleri yerleştirilir.  
Yine 5 yufka ile üzeri örtülür ve bıçak ile artı şeklinde kesilir.  
Üzerine tereyağı gezdirilir.  
Önceden ısıtılmış 175 °C'lik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

