



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK BUDU BÖREĞİ

1 adet yufka
4 adet kemikleri alınmış tavuk budu
250 gram ıspanak
1 su bardağı mantar
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
2 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı nişasta
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çorba kaşığı krema
1 su bardağı mısır unu
1 çorba kaşığı susam
Tuz
Karabiber

Tavuk butlarını tuzlayıp, karabiberleyin. Tereyağında arkalı önlü kızartın. Soğutun. Bu arada ıspanağı da incecik kıyıp, hafif sıvıyağda soteleyin. Küçük doğranmış mantar, nişasta, tuz, karabiber, rendelenmiş kaşar peyniri ve kremayı ekleyip karıştırın. Yufkayı dört parçaya bölün. Geniş tarafına tavuk budunu koyun. Tavuğun ortasına gelecek biçimde ıspanaklı karışımdan koyun. Yufkaları sigara böreği gibi sarın. Yumurtaları çırpın. Sıvıyağı katın. Tavuklu börekleri önce yumurtaya sonra susamlı mısır ununa bulayıp yağlanmış 200 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

[ML® Gül Paçası için tıklayın](#)

