



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK GARNİTÜRLÜ ÇITIR BÖREK

3 ADET YUFKA
YARIM KİLO KEMİKSİZ TAVUK GÖĞSÜ
YARIM SU BARDAĞI BEZELYE
2 ADET HAVUÇ
2 ADET PATATES
2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
1 ÇAY BARDAĞI GALETA UNU
1 TUTAM TUZ
1 TUTAM KARABİBER
1 TUTAM NANE
1 ÇAY BARDAĞI ERİTİLMİŞ MARGARİN
1 ÇAY BARDAĞI SIVIYAĞ
YARIM ÇAY BARDAĞI SU

Tavuğu haşlayın ve soğuduğu zaman ince şekilde didikleyin.
Patates ve havucu küçük küp şekilde doğrayın ve haşlayın.
Tencerede yağı eritin. Sırayla didilmiş tavukları, patates ve havuçları, bezelyeyi ilave edip kavurun.
Yufkanın arasına sürülecek malzemeyi (eritilmiş sanayağ, sıvıyağ ve su) bir kaptaki karıştırın.
Yufkaları tezgaha serin. Üzerine fırça ile karışımdan sürün.
Yufkayı ikiye katlayın. 6 eşit parçaya üçgen kesin.
Tavuklu harçtan paylaşırıp sigara böreği gibi sarın.
Üzerine yağ karışımından sürüp galeta unu serpin.
180 derece fırında kızarana kadar pişirin.