



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUK SUYU BÖREĞİ

6 adet yufka
2 adet tavuk su tablet
1 litre sıcak su
1 su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
İçerik için:
1 kalıp beyaz peynir

Yumurta ve yağ karıştırılır. Yağlanmış tepsiye buruşturarak ilk yufka yerleştirilir. Yumurtalı yağ gezdirilir. İkinci ve üçüncü yufkalar aynen konur. Ezilmiş peynir serpilir. Kalan yufkalar aynı şekilde konduktan sonra kare kare kesilir. Tavuk suyu tablet sıcak suda eritilir, artan yağlı karışım eklenir ve böreğin üzerine gezdirilir. 1 saat buzdolabında bekletilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.