



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU AYVANSARAY BÖREĞİ

[Sahrap Soysal](#)

3 adet hazır yufka
1.5 su bardağı sıvıyağ
2 su bardağı sıcak tavuk suyu
İç harcı için;
2 adet haşlanmış tavuk göğsü
25-30 gr tereyağı
100 gr rendelenmiş beyaz peynir
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber

İç harcını hazırlamak için; haşlanmış tavuk göğsünü tavla zarı formunda doğrayın. Tereyağını bir tavada eritip tavukları tavaya aktarın. Orta ısı ateşte, sürekli karıştırarak 5 dakika kavurun.

Ocaktan alıp üzerine ceviz içi, tuz, karabiber ve rendelenmiş peyniri ilave edip iyice karıştırın. Böylece iç harcını hazırlamış olursunuz.

Fırın tepsisini hafifçe yağlayın. Yufkalardan birini, yağlanmış tepsiye buruşturarak yerleştirin.

Diğer taraftan, sıvıyağı bir kasede karıştırın. Kaşık yardımıyla tepsideki yufkanın üzerine serpiştirin. İkinci yufkayı da tepsiye yerleştirip üzerine sıvıyağ gezdirin. Kalan yufkayı en üste yerleştirip her tarafını kalan sıvıyağla ıslatın.

Yufkaları önceden ısıtıp 180 dereceye ayarladığınız fırında en az 25-30 dakika kadar pişirin. Yufkalar kuruyup rengi iyice saracaktır. Fırından çıkarıp üzerlerine sıcak tavuk suyu gezdirin. Beş dakika kadar bekleyip yufkaların iyice ıslanmasını sağlayın.

Yumuşayan yufkaların üzerine önceden hazırladığınız tavuklu iç harcını dağıtarak yayın. Yufkayı bir ucundan başlayarak sarıp rulo yapın.

Rulo yaptığınız yufkayı yine 180 dereceye ayarlı fırında 5-7 dakika daha pişirin. Fırından çıkarıp biraz ılık hale gelince dilimleyerek servise sunun.

Not: isterseniz üzerine salçalı sos ya da sarımsaklı yoğurtlu sos gezdirebilirsiniz.