



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BOHÇA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 paket margarin veya tereyağı
1,5 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1 çay bardağı ılık su
1 fincan ezilmiş beyaz peynir
100 gr. haşlanmış tavuk eti
1 adet yumurta sarısı
Tuz
Karabiber
Çörekotu

Küçük bir tavada tereyağını eritin. Unu ilave edip karıştırarak sarartın. Sütü azar azar ve karıştırarak ilave edin. Koyulaşınca ateşten alın. Pişmiş tavuk etini incecik doğrayıp, iylmiş peynirle birlikte ilave edin. Tuzunu ve biberini ayarlayarak hepsini iyice harmanlayın. Margarinı eritin. Yufkaya kaşığın ucu ile margarin ve biraz da ılık su serpiştirin. Yufkanın karşılıklı kenarlarını kat yerlerini de yağlayarak bohça kapatır gibi kapatın. Elde ettiğiniz dikdörtgeni 4 eşit parçaya bölün. Hazırladığınız tavuklu harcı her bir karenin ortasına koyun. Karşılıklı köşeleri zarf şeklinde kapatın. Ters çevirerek hafifçe yağlanmış tepsiye börekleri dizin. Üzerlerine yumurta sarılarını sürüp çörekotu serpin. Orta ısıfı fırında börekleri üzeri kızarıncaya dek pişirin.

[ML® Kare Börek Videosu](#)