



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

4 adet yufka
1/2 kilo yoğurt
1 çorba kaşığı kekik
1 çorba kaşığı kırmızı biber
1 tatlı kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
3 çorba kaşığı tereyağı
400 gr. tavuk göğüs eti
1 yumurta sarısı

Yoğurt, eritilmiş tereyağı ve baharatları karıştırın. İçine şerit halinde kesilmiş tavuk etlerini ekleyin ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Yufkaları şeritler halinde kesin. Üzerini tavukları beklettiğiniz yoğurtlu karışımla ıslatın. Tavukları da üzerine koyup muska şeklinde sarın ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısını sürüp 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.