



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

2 adet yufka
500 gram kuşbaşı tavuk
2 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet muskat
Bir buçuk su bardağı tavuk suyu
3 çorba kaşığı sıvı yağ
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurtanın sarısı
Susam

Kuşbaşı tavukları nohut büyüklüğünde parçalara ayırın. 2 su bardağı su ilave ederek 15 dakika haşlayın. Tavukları süzerek bir tabağa alın. Zeytinyağı ile unu kavurun. Hafifçe pembeleştiğinde 1.5 bardak tavuk suyu ekleyip çırparak karıştırın. Krema gibi olup pişince dövülmüş muskat ve tuzu ilave edip karıştırın. Tavuk etlerini ekleyip 1-2 dakika karıştırarak pişirin. Yufkaları 4 eşit parçaya bölün. Her üçgene fırça yardımıyla sıvı yağ sürün. Üzerine tavuklu harçtan yayıp 3-4 parmak eninde sarın. Ardından yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirin.

