



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

1 adet tavuk göğsü,
2 adet yufka,
1 çay bardağı zeytinyağı,
2,5 su bardağı su,
1 çay bardağı konserve mısır,
2 çay kaşığı tuz,
1 çay kaşığı karabiber,
1 adet yumurtanın sarısı,
1 tatlı kaşığı susam

Tavuk göğsünü, 2 buçuk su bardağı su ile haşlayın. Tavuk suyunu soğumaya bırakıp, tavuğu iri iri didin. Ote yanda 1 yufkayı 1 fırça yardımı ile yağlayın.

Yufkaları mini fırın tepsisine alıp, tepsiye tam sığacak şekilde kenarlarını katlayın. 200 derece fırında, kızaana kadar pişirin.

Fırından çıkarınca, soğumuş tavuk suyunu üzerine gezdirin ve yumuşayıp suyun çekmesini bekleyin.

Didiklenmiş tavuğa, 2 çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber ve mısır ekleyip karıştırın. Bu malzemeyi yufkanın ortasına yerleştirip, yufkayı rulo halinde sarın. Ruloyu hafif yağlanmış tepsiye alın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam serpin ve 200 derecede kızarana kadar pişirin. Hafif soğuduktan sonra dilimleyip servis yapın.

[ML® Katlama Börek için tıklayın](#)