



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

Emine Beder

3 yufka
1 ay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı su
1 yumurta sarısı
İçi için;
1/2 tavuk göğsü (haşlanmış)
2 orba kaşığı un
2 su bardağı süt
5 orba kaşığı sıvı yağ
tuz, karabiber

Haşlanmış tavuk göğsünü kemiklerinden ayırıp küçük doğrayalım. Tavaya sıvı yağı alalım. Unu ekleyip sürekli karıştırarak un hafifçe sararana dek kavuralım. Azar azar sütü ve tuzu ekleyip sos koyulaşana dek karıştırarak pişirelim. İçine tavuk etini ve karabiberi ilave edip karıştıralım. Bir yufkayı serip üzerine fırça yardımıyla su ve sıvı yağ sürelim. Yufkanın karşılıklı kenarlarını ortada birleştirerek hafifçe üst üste gelecek şekilde kapatalım. Üzerine tekrar su ve sıvı yağ sürelim. Yufkanın kapatılmayan iki kenarını da hafifçe üst üste gelecek ve ortada birleşecek şekilde kapatalım. Kare şekline gelen yufkayı artı (+) şeklinde keserek 4 eşit kare parça elde edelim. Kare parçaların ortalarına 1 kaşık tavuklu harç koyup, yufkaların çapraz köşelerini zarf kapatır gibi kapatalım. Yufka bohalarını ters çevirip margarinle yağlanmış tepsiye yerleştirerek üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayalım. Önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında, böreklerin altları ve üstleri pembeleşene dek pişirerek hemen fırından çıkaralım.

[ML® Salamlı Tavuk için tıklayın](#)

[ML® Salamlı Tavuk \(görsel\)](#)