



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU BÖREK

3 adet yumurta
3 adet yufka
3 çorba kaşığı margarin
2 su bardağı tavuk suyu
Haşlanmış bir piliç
Bir fincan kaşar peyniri rendesi

Haşlanmış pilicin etini kemiklerinden ayırıp didiniz. Yumurtaları bir kaba kırıp hafifçe vurunuz, margarini eritiniz. Yağlanmış Yufkalarından birinin kenarındaki kalınca kısımları kesin yağlanmış bir tepsiye seriniz, üstüne tavuk suyu yumurta ve margarinden meydana getirdiğiniz ulamaçtan 2 kaşık gezdiriniz. Diğer yufkaları dörde ayırıp her parçanın arasına bulamaçtan gezdirmek şartıyla tepsiye yayın ve en ortasına didilmiş tavuk etlerini döşeyip üstüne kaşar peyniri rendesini de gezdirdikten sonra tekrar yufkaları kapatınız ve en üste gene erimiş margarin ve yumurta gezdirip fırına sürünüz.

Not: Yufkaların arasına döktüğünüz tavuk suyu sıcak olmamalıdır.

[ML® Katmerli Börek için tıklayın](#)
