



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU BÖREK

### MALZEMELER

- 1 Adet tavuk göğüsü
- 3 Adet yufka
- 500 gr. yoğurt
- 4 diş sarımsak
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 çorba tatlı kaşığı pul biber
- 3 su bardağı su

### YAPILIŞI

3 su bardağı su ile tavuk göğüsünü haşlıyoruz, pişirim süresi tavuğun pişmesiyle orantılı, tavuk göğüsü piştikten sonra didiklerimiz ve isteğe göre tuz ve karabiberi ilave ediyoruz. Bir fırın tepsisine 1,5 yufkayı seriyoruz arasına yaptığımız herci ekleyip kalan yufkayla üzerini kapatıyoruz. (içine başka hiçbir malzeme eklemiyoruz) 200 derece fırında üzeri ve altı kızarana kadar pişiriyoruz. Piştikten sonra soğuk olan tavuk suyundan ortalama 1,5 bardak üzerine döküyoruz, her tarafı ıslanacak şekilde. Son olarak üzerin sarımsaklı yoğurt ekleyip kızdırdığımız yağla biberi yoğurdun üzerine döküp servis yapıyoruz.

[ML® Baston Böreği için tıklayın](#)