



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

4 adet yufka
1 su bardağı süt
2 yumurta
2 çorba kaşığı tereyağı
İç için:
300 gram tavuk eti
100 gram peynir
Tuz, karabiber

Kolay börek dememin sebebi iç harcını hiç kavurmadan hazırlandığı için. Öncelikle süt, yumurta, erimiş tereyağını çırpın, yufkaları ıslatın. İnce dövülmüş tavuk etlerini dilimleyin ve rendelenmiş peyniri iç harcını hazırlayın. Sütle hazırladığınız sıvıyla yufkaları ıslatıp uzun şeritler halinde kesin. İç harcı içine yerleştirip muska gibi katlayın ve tepsiye dizin. Üzerine kalan sıvıyı sürüp 200 derecede 40 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.
