



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU BÖREK

<https://www.sagliklitavuk.org>

Hamur için:

1 kg un

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

Bir tatlı kaşığı tuz

İç Malzemeler:

1 ufak tavuk

5 kuru soğan

1 yemek kaşığı salça

Tuz, nane, kekik

Sıvıyağ

Hamur malzemelerini yoğurup 2 saat dinlendirin.

İç malzemelerden tavuğu haşlayın, soğanları küp küp doğrayın ve kavurun, haşladığınız tavuğu ufak ufak didip soğanın içine katın. Salça ve baharatları da karıştırıp soğumaya bırakın.

Hamurdan ufak bezeler alıp bir tepsi büyüklüğünde açın, tepsiye dizin önce hamur yufkası sonra tavuk harcını üzerine serpiştirin bu şekilde 14 hamur yufkası yapın.

Bıçakla kare şeklinde kesin, üzerine yoğurt sürüp 170 derece önceden ısıtılmış fırına sürün, üzeri kızarana kadar pişirin.

