



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

Malzeme:

6 tatlı kaşığı kabartma tozu
2,5 su bardağı un
1 tavuk budu
1 tavuk göğsü
5 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta
Karabiber
Tuz

Yapılışı:

Unun ortasını açıp, bir çay bardağı sıcak suda, kabartma tozunu eritip, içine koyun. Gerekli miktarda, su katarak (kulak memesi yumuşaklığında) hamuru yoğurun. Üzerine nemli bir bez örtüp, 2 saat dinlendirin. Tekrar yoğurun ve 2 cm. kalınlığında açın. Biraz daha açıp, ince bir yufka hazırlayın. Bunu 4'e bölün. Tavukları haşlayıp, didikleyin. Tuz ve karabiberi katın, bir kaşık tereyağını eritin. Bunu da katıp, karıştırın. Hamura içi koyup, kapatın. Üzerine çırpılmış yumurta sürün. Kalan yağ ile, tepsiyi ve böreklerin üzerini yağlayın. Sıcak fırında 20-25 dakika pişirin.