



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## TAVUKLU BÖREK

Hamurun Malzemesi:

1 su bardağı su, tuz

3 çorba kaşığı yoğurt

1 fincan sıvıyağ

1 çorba kaşığı sirke

Aldığı kadar un

150 gr tereyağı İç Malzemesi:

250 gr tavuk eti

4 çorba kaşığı ceviz

2 dilim ekmeğin içi

1 çay bardağı tavuk suyu

Tuz

Kırmızıbiber

1- Hamur kabına yoğurt, su, tuz, sirke, sıvıyağ konularak çatalla çırpılarak karıştırılır. Un ilave edilerek yoğrulur. Hamur kulak memesi yumuşaklığına getirilip özlendirilerek yoğrulur. Üzeri örtülüp 20 dakika kadar dinlendirilir.

2- Aynı bir yerde haşlanmış tavuk eti iyi' ce didiklenip, dövülmüş cevizle karıştırılır. Buna ufalanmış ekmeğin içi, tuz, kırmızıbiber katılır. Tavuk suyu da katılıp iyice karıştırılır.

3- Hamur tahtasına hamur konulup eşit iki parçaya bölünür. Bir tanesi yuvarlanıp, un serpilerek açılır. Oklava ile büyükçe bir hamur açılır.

4- Eritilmiş tereyağının yansı dökülüp, elle yufkanın her yerine gezdirilir. Hamurun tam ortası tabak büyüklüğünde kesilmemiş kalacak şekilde hamur 10 yerinden dıştan içe doğru kesilir. Kesilen her parça ortaya doğru getirilir. 10 kat üst üste gelmiş olur.

5- Diğer yufka da açılıp yağlanıp dıştan içe 10 yerinden kesilip ortaya doğru teker teker kapatılır.

6- Sonra bu yağlı yufkalar merdane ile kare şeklinde büyütülür. Hamur küçük karelere kesilip karenin ucuna hazırlanan içten konup üçgen yapılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta şansı sürülür, kızgın finna verilip pişirilir.

Not: Bu börek arzuya göre hazır yufkadan yapılabılır yağıda kızartma şeklinde de hazırlanabilir.