



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

Malzemeler:

1 kemiksiz tavuk göğüs eti
2 kuru soğan
1 çay kaşığı dolma baharı
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı kuş üzümü
1 çorba kaşığı dolmalık fıstık
5 yufka
Çörekotu
3 çorba kaşığı margarin
1 yumurta sarısı
Tuz
Karabiber

Yapılışı:

Tavuğu haşlayıp süzün. Tavuk suyundan 2 kaşık ayırıp, eti tel tel ayırın. Soğanları küp küp doğrayın. 1 kaşık margarini eritip soğanları soteleyin. Dolmalık fıstık, kuş üzümü, tavuketi ve ayırdığınız tavuk suyunu ekleyin. Tuz, karabiber, dolma baharı ve tarçını serpin. Yufkanın birini tezgaha serin. Kalan 2 kaşık margarini ritip yufkayı biraz yağlayın. İkiye katlayıp 4 parçaya kesin. Her parçaya iki çorba kaşığı harç yayıp kalın bir sigara böreği şeklinde sarın. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayın. Hazırladığınız börekleri soğuk su dolu bir kaseye batırıp çıkarın ve tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin. Orta ısı fırında 20 dk. pişirin. Sıcak olarak servis yapın.