TAVUKLU BÖREK

MALZEMELER
1 Adet tavuk gögüsü
3 Adet yufka
500 gr. yoğurt
4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı margarin
1 çarba tatlı kaşığı pul biber
3 su bardağı su

YAPILIŞI
3 su bardağı su ile tavuk göğüsünü haşlıyoruz,pişirim süresi tavuğun pişmasiyle orantılı,tavuk gögüsü piştikten sonra didikliyoruz ve isteğe göre tuz ve karabiberi ilave ediyoruz.Bir fırın tepsisine 1,5 yufkayı seriyoruz arasına yaptığımız hercı ekleyip kalan yufkayla üzerini kapatıyoruz.(içine başka hiçbir malzeme eklemiyoruz)200 derece fırında üzeri ve altı kızarana kadar pişiriyoruz.Piştikten sonra soğuk olan tavuk suyundan ortalama 1,5 bardak üzerine döküyoruz,her tarafı ıslanıcak şekilde. Son olarak üzerin serımsaklı yoğurt ekleyip kızdırdığım yağla biberi yoğurdun üzerine döküp servis yapıyoruz.

ML® Baston Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:5901 • adı:Tavuklu Börek • gönderen:naz • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:28