



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BOREK

Oktay Usta

4 su bardağı un
1 çorba kaşığı sirke
1 yumurta
sıvıyağ
tuz
alabildiği kadar ılık su
İç harcı için:
2 tavuk budu
1 su bardağı pirinç
tuz
karabiber
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için:
1 yumurta

Karıştırma kabına 4 su bardağı unu alın. Üzerine tuz, 2 çorba kaşığı sirke ilave edin. Üzerine sıvıyağ ilave edin. Unun ortasına 1 adet yumurta kırın. Üzerine ılık su ilave edin ve yoğurmaya devam edin. İç harcı için 1 su bardağı pirinci haşlayın. 2 adet tavuk budunu haşlayın. Haşlanan tavuk budlarını didikleyin. Daha sonra atabuk budlarını ve pirinci karıştırın. Hamuru 2 parçaya bölün.

Hamurları merdane ile tepsi büyüklüğünde açın. Hamurların üzerine sıvıyağ ve eritilmiş tereyağı sürün. Hamurları üst üste getirin. Daha sonra hamurları oratdan kesin. Hamurların üzerine pirinçli ve tavuklu iç harçtan ilave edin. Daha sonra hamurları rulo yapıp fırın tepsinine alın. Üzerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış olan 180 derecelik fırında pişirin.