



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU BÖREK

Hamuru İçin:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 su bardağı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Harcı İçin:

3 yemek kaşığı tereyağı

2 adet tavukgöğsü

1 adet kuru soğan

1 adet büyük patates

2 adet sivri biber

Tuz ve karabiber

Üzeri İçin:

Yumurta sarısı

Kuru soğanı yemeklik doğrayın. Tavukları şeritler halinde kesin. Patatesi rendeleyin. Yayvan bir tavada 3 yemek kaşığı yağı kızdırıp tavukları 3 dakika pişirin. Daha sonra içine doğranmış soğanları ilave edip, pembeleşinceye kadar soteleyin. Sonra içine rendelenmiş patatesleri koyup 3 dakika kavurup, kırmızı pul biberi, tuzu, karabiberi ekleyip yine kavurun.

Pişen harcı soğuması için yayvan bir tabağa alın. Derin bir kaba erimiş tereyağını, yoğurdu, kabartma tozunu, tuzu ve hamur kulakmemesi kıvamına gelene kadar unu azar azar ilave edip yoğurun. Hamuru sonra 10 eşit bezeye ayırın. Bezeleri merdane yardımı ile ince olarak açın. 5 yufkayı yağlanmış tepsiye yayıp üzerine soğuyan harçtan ekleyip diğer yufkaları üzerine kapatın. Böreklerin üzerine bir fırça yardımı ile yumurta sarısı sürüp önceden 200 derecede ısıttığınız fırında 35 dakika pişirin.