



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU BÖREK

40 Gr Sana Klasik
1 Paket dil peyniri
3 Adet yumurta
1 Adet tavuk göğüs eti
250 gr kasar
3 Adet yufka
1 Kg. süt
1 Bardak tavuk suyu

FIRIN TEPSESİNİ YAĞLAYIP BİR YUFKAYI YAYIN. DİĞER YANDA SANA MARGARİN ,ETSUYU SÜT VE YUMURTAYI ÇIRPIN. YUFKANIN BİRİNİ DİDİKLEYİP HARCIN İÇİNDE BİR SÜRE BEKLETİN. ISLATTIĞINIZ YUFKAYI PARÇAÇIKLARINI ALIP YAYDIGINIZ YUFKANIN ÜZERİNE SERPİŞTİRİN. ÜZERİNE SÜT VE YUMURTA KARISIMININ BİR KISMININ DÖKÜN. HASLADIGINIZ TAVUK GÖGSÜNÜ DİDİKLEYEREK KASAR RENDESİ VE DİL PEYNİRİ İLE BİRLİKTE HAZIRLADIGINIZ MALZEMENİN ÜZERİNE YAYIN. EN ÜST KISMINI KALAN YUFKA İLE ÖRTÜP ÜZERİNE KALAN SÜT YUMURTA KARISIMINI SÜRDÜKTEN SONRA FIRINDA 50 DK PİŞİRİN.