



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TAVUKLU BÖREK

Posta Gazetesi

4 adet yufka

İç için:

400 gr. tavuk kıyma

2 orba kaşığı tereyağı

1 adet havuç

1 adet kuru soęan

1 ay kaşığı karabiber

Yarım ay kaşığı muskat

1 tatlı kaşığı kekik

1 su bardaęı ceviz içi

Tuz

Arasına

1 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

1 adet çırpılmış yumurta

Tereyağında, kıyma, rendelenmiş havuç ve soğanı kavurun.

Baharatları ekleyerek karıştırın.

Yufkalarınızı teker teker tezgaha serin.

Üzerine sıvı yağ ve ceviz serpin.

Kenarına tavuklu harcı koyun ve rulo şeklinde sararak tepsiye yerleştirin.

Tüm yufkaları aynı şekilde hazırlayın.

Üzerine yağ ve yumurta sarısı sürerek 180 derecede ısıtılmış fırında, kızarana kadar pişirin.

