



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU CEVİZLİ TEREYAĞLI BÖREK

150 gram Sütas Tereyağı
1 su bardağı Sütas Süt
1 adet bütün tavuk
2 adet defne yaprağı
1 adet soğan
3 adet yufka
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
Karabiber
Sosu için:
Yarım paket Sütas Süzme Peynir
1 su bardağı Sütas Süzme Yoğurt
1 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı toz biber
2 adet kurutulmuş kırmızı biber

Tavuğu derin bir tencereye alıp üzerini geçecek kadar su, defne yaprakları ve soğan ilave edip 45 dakika orta ateşte haşlayın. Sütas Tereyağı'nı bir sos tenceresinde eritin. Haşladığınız tavuğun etlerini parmaklarınızla didikleyerek ayırın. Üzerlerine karabiber ve kırmızı toz biber ekleyip elinizle karıştırın. Erittiğiniz Sütas Tereyağı'nı bir kaba alıp üzerine Sütas Sütü ilave edin. Fırın kabına fırça yardımıyla biraz zeytinyağı sürün. 1 adet yufkayı kabın içine kenarlarından taşacak şekilde serin. Üzerine tereyağlı ve sütlü karışımın birazını alıp yufkanın her yeri ıslanacak şekilde dağıtın. Başka bir yufkayı ikiye bölün. Bir yarımını fırın kabının içine yerleştirin. Üzerine yeniden tereyağlı ve sütlü karışımın birazını alıp dağıtın. Yufkanın diğer yarısını da üzerine ekleyip aynı işlemi tekrarlayın. Üzerlerine hazırladığınız tavukların yarısını ve yarım su bardağı çekilmiş ceviz ekleyin. Üzerine yeniden bir yufkanın yarısını yerleştirip tereyağlı ve sütlü karışımdan sürün, diğer yarım yufkayı da üzerine yerleştirip tereyağlı ve sütlü karışımdan sürün. Üzerine tavukların geri kalanını ve yarım su bardağı daha çekilmiş ceviz ilave edin. En alta koyduğunuz yufkanın taşan kısımlarını kenarlarından katlayarak böreğin üzerini kapatın. En üste tereyağlı sütlü karışımın geri kalanını dağıtın. Böreğin daha iyi pişmesi için bıçak yardımıyla kesin. Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Sosu hazırlamak için sarımsağı rendeleyin. Kurutulmuş kırmızı biberleri ince kıyın. Sütas Süzme Peynir ve Sütas Süzme Yoğurt'u derin bir kaseye alın. Üzerlerine kıydığınız kırmızı biberleri, sarımsağı ve kırmızı toz biberi ilave edip karıştırın. Pişen böreğinizin üzerine sosunu döküp servis edebilirsiniz.

Not: Sosu hazırlarken Sütas Süzme Yoğurt yerine Sütas Sarımsaklı Yoğurt kullanabilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.10.2022