



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU ÇITIR BÖREK

Malzeme:

5 adet yufka

1 adet yumurta

4 su bardağı Bizim Mutfak Mısırozü Yağı

1 su bardağı su

1 su bardağı süt

1 çay bardağı krema

500 gr tavuk göğüs eti

1 çay kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı çörekotu

Tuz

Tavuk göğüs etini küçük parçalar halinde kesip geniş bir tencereye alın. 3 çorba kaşığı sıvıyağ ile hiç su ilave etmeden pişirin. Pişmesine yakın kekik, tuz ve kremayı ilave edin. Diğer tarafta yufkaları yaklaşık 8-10 cm. genişliğinde şeritler halinde kesin. Sıvıyağ, süt, yumurta sarısı ve suyu derin bir kasede karıştırın. Her şeridin üzerine sıvıyağ, süt ve sudan oluşan karışımdan sürün. Yufkaların üzerine tavuklu iç malzemesinden paylaştırıp üçgen şeklinde katlayın. Börekleri yağlanmış ya da yağlı kağıt ile kaplanmış fırın tepsisine dizin. Tüm yufkaları sardıktan sonra böreklerin üzerine yufkayı ıslattığınız karışımdan sürün ve üzerine çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında böreklerin üzerleri kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

---