



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU GÜL BÖREĞİ

Üzeri için: yumurta sarısı
1 adet yumurta
4 adet yufka
1,5 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı susam
1 adet tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı un
5 yemek kaşığı sıvıyağ
125 Gr Sana Klasik

Tavuk göğsünü tuz ekleyip su ilave edip haşlayın.ayıklayıp didikleyin.sıvıyağda unu hafif kavurup süt ve tavuk suyunu ilave edin. Tavukları,karabiberi katın. Yumurtayıda ilave edin. Yufkaları 4'e bölün su ve margarin karışımı ile yağlayın. Uç kısmına tavuklu harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Ruloları kendi etrafında döndürüp gül şekli veriniz. Yağlanmış tepsiye dizip kızdırılmış fırına sürünüz.