



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU MANTI BÖREĞİ

İsmail Hakkı Pekin

5 adet yufka
3-4 adet Tavuk göğüs
Sıvıyağı
Karabiber
Tuz
Yoğurt
4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Tavukları tencereye koyup üzerlerini kaplayacak kadar su dolduralım ve haşlayalım. Haşlandıktan sonra tavukları didip bir kaba koyalım. Tuz ve karabiberle karıştıralım. Tavuk suyunu soğumaya bırakalım. Fırın tepsisini biraz sıvı yağı ile yağlayalım. Yufkalardan birini masaya serip üzerine fırça ile sıvı yağı sürelim. Yufkayı 8 eş parçaya bölelim ve köşelerine hazırladığımız tavuklu harçtan koyalım. Köşelerini kıvrımadan sigara böreği gibi sarıp gül şekli verelim. Diğer yufkalara da aynı işlemi uygulayalım. Artık börek fırına girmeye hazır. Önceden ısıtılmış fırında böreğimizi pişirelim. Börek fırından çıkar çıkmaz soğumuş olan tavuk suyundan yaklaşık 3 veya 4 su bardağı kadar tavuk suyunu üzerine döküp tavuk suyunu emmesini sağlayalım. Börek sıcak tavuk suyu da soğuk olması gerekir. Daha sonra sarımsak eklediğimiz yoğurdu böreğin üzerine dökelim en üstüne de sıvı yağ da kızdırılmış kırmızı pul biberi gezdirelim ve servis yapalım.

