



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVUKLU MANTI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Çorba Kaşığı köri
- 1 Adet tavuk göğsü ve suyu
- 3 Adet yufka
- 1 Kase yoğurt

Haşlanan tavuklarımızı minik minik doğruyoruz.Daha sonra doğradığımız tavukları köri, tuz ve karabiberle tatlandırılıp bir karışım elde ederiz. En son ise yufkamızı açıp 4'e bölüyoruz ve sıvıyağ ile yağlayıp içine harcımızdan döküp gül böreği gibi sarıyoruz. Sardığımız yufkalarımızı fırın tepsimize dizip önceden ısıtılmış fırında pişmeye bırakıyoruz.Böreğimiz pişince sıcak tavuk suyumuzu döküp böreğimizin tavuk suyunu çekmesini bekliyoruz. Yoğurt ve sanayağ ile servis yapıyoruz.