



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PATATESLİ VE DOMATESLİ KOLAY BÖREK

200 Gr Sana Klasik
1 Adet soda
5 Yaprak yufka
1 Adet yumurta sarısı
1 Adet patates
3 Adet milföy
500 gr tavuk
1 Adet Domates

Patatesler haşlanır ve soyulur.aynı şekilde tavuk haşlanır. Patates ezilir,üzerine küçük küçük doğranmış domates eklenir ve tavukta küçük parçalar haline getirilerek eklenir iç harç hazırlanılır. Tepsiye sana klasik sürülür ve ilk kat yufka konur yufkaların arasına erimiş margarin,sodaküçük küçük parçalanmış milföyler ve iç harç pay edilir ve son kat koyulur son kata yalnız son kalan margarin dökülür ve yumurta sarısı sürülür, susam ve çörekotu serpilir, fırında 250 derecede pişirilir.