



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SARMA BÖREK

4 adet hazır yufka
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İç i için:
1 adet tavuk göğsü
2 adet orta boy patates
8-10 dal dereotu
2 adet taze soğan
Yarım tatlı kaşığı kimyon
Yarım tatlı kaşığı tuz

Patates kabuklu olarak haşlanır. Tavuk haşlanır. Patates soyulur ve rendelenir. Üzerine didiklenmiş tavuk, ince kıyılmış dereotu, taze soğan, tuz ve kimyon eklenir, karıştırılır. Çukur bir kâbın içinde yumurta çırpılır. Üzerine süt ve yağ eklenir. Yufkalar üst üste konur. Sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen, 8 parçaya kesilir. Her üçgen parçaya sütlü karışım sürülür. Geniş kenarına tavuklu iç konur. Önce sağdan ve soldan katlanır, sonra sıkı olmayan bir rulo yapılır. Bütün börekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine artan sütlü karışım bolca sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.