



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SİGARA BÖREĞİ

1 adet tavukgöğsü veya budu
3 adet hazır yufka
1 fincan sıvıyağ
1 fincan un
1.5 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Karabiber

- 1- Tavuk göğsünü haşlayıp suyundan çıkartın. Kemiklerini ayıklayıp etleri robotta kıyma gibi çekin.
- 2- Sonra bir tavaya sıvı yağ ile unu koyup kavurun. Kavrulmuş una yavaş yavaş tavuk suyu katın. Bir taraftan da hızlıca karıştırın. Karışım koyu bir kıvama gelince buna tavuk eti, tuz, karabiber ilave edilip ateşten alınır.
- 3- Üç adet yufkayı üst üste yayın. Sonra ortadan eşit olmak üzere dörde kesin. Sonra da kesilen her dört parçayı da uzunluklarına göre ikiye kesin.
- 4- Her yufkadan 8 üçgen hamur çıkartın. Sonra bu üçgen hamurları, teker teker alarak her bir yufkanın geniş tarafına enine doğru, hazırlanmış olduğunuz tavuk içinden bir kaşık koyun. Hamurların yan kısımlarını içe doğru kapatarak sigara gibi sarın.
- 5- Hamurların sarılmaları sona erince, bunları içinde kızdırılmış çiçek yağı olan tavaya atıp. kızartın. Kızaran börekleri delikli kepçe ile servis tabağına alıp, sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.01.2022