



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU SULTAN BÖREĞİ

3 parça tavuk butu
1 adet kuru soğan
6 adet yufka
1/2 paket (125 gram) margarin
1 tatlı kaşığı köri
1 tatlı kaşığı kekik
2 çorba kaşığı soya sosu
2 çorba kaşığı sirke
Tuz
Üzeri için:
1/2 kilo yoğurt
3-4 diş sarımsak
2 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı pul kırmızıbiber

Tavuk etlerini 4'e bölünmüş 1 baş kuru soğan, 1 tatlı kaşığı tuz ve üzerini 2 parmak çıkacak kadar su ile haşlayalım.

Tavuklar iyice pişince suyunu süzüp, ayıralım.

Etleri kemiklerinden ayırıp, parmak ucu büyüklüğünde parçalayalım.

Tavaya 1/2 paket margarin yağı koyup, eritelim.

Didiklediğimiz tavukları erimiş yağda 3-4 dakika kavurup, baharatlarını ilave edelim.

Yufkaları 6 eşit parçaya bölelim ve kavurduğumuz tavuk içinden yeterli miktarda koyup 2 parmak genişliğinde (sigara böreği gibi) saralım.

Yağladığımız fırın tepsisine dizelim.

Tavuklardan arta kalan yağı (eğer kalmamışsa erimiş margarin) böreklerin üzerine sürüp, 180 °C'li fırında pişirelim.

Ayırdığımız tavuk suyunu kaynar vaziyette bekletelim.

Sarımsaklı yoğurdu hazırlayıp; pul kırmızıbiberi margarin yağında yakalım.

Börek fırından çıkar çıkmaz üzerine yeterli miktarda kaynar tavuk suyu gezdirip, üzerine sarımsaklı yoğurt, onun üzerine de pul kırmızıbiberli yağ koyup, sıcak sıcak servis yapalım.