



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU TAZE SOĞANLI BÖREK

<https://www.posta.com.tr>

Hamur için:

3 su bardağı un

4 adet yumurta

1 çay bardağı su

Tuz

Harç için:

2 adet tavuk bonfile

1 adet kuru soğan

1 çay bardağı maydanoz

1 çay kaşığı karabiber

Tuz

1 çorba kaşığı kekik çay kaşığı fesleğen

1 çay kaşığı pul biber

Tavuk bonfileleri ince ince kıyın. Doğranmış kuru soğan, maydanoz ve baharatlarla harmanlayın. Baharatları ekleyin. Hamur malzemelerini karıştırın ve yoğurun. Elinize yapışmayan esnek bir hamur elde etmek için un veya suyu azar azar ekleyebilirsiniz.

Hamurunuzdan avuç içi büyüklüğünde parçalar kopartarak, unlanmış tezgahta, bıçak sırtı kalınlığında, mümkün olduğunca ince açın. Yufkalarınızı ortadan 4 eşit parçaya bölün. Ortalarına harcı paylaştırın ve sigara böreği gibi sarın. Bol kızgın sıvı yağda kızartın.

