



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU TEPESİ BÖREĞİ

- 6 adet yufka
- 2 adet tavuk kalça
- 1 su bardağı tavuk suyu
- 1 su bardağı su
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 çay kaşığı tuz

Tavuk kalçalar haşlanır, didiklenir, tuz ve karabiber eklenir, harmanlanır. Mevcut yağ ile tepsi yağlandıktan sonra kalan yağ, tavuk suyu, su, 1 yumurta ve 1 yumurtanın beyazı iyice çırpılır. İlk yufka buruşturarak tepsiye yerleştirilir. Üzerine sıvı karışım gezdirilir. İkinci yufka da buruşturarak konur. Gene sıvı karışım gezdirilir. Üçüncü yufkaya da aynı işlem yapılır. Tavuklu iç yayılır. Kalan üç yufka da aynen yerleştirilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. Kare kare kesilir. 180 derece fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir.