



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU VE PATATESLİ BÖREK

Gerekli malzeme:

4 hazır yufka

3 orta boy patates

500 gr haşlanmış tavuk eti

Yarım demet maydanoz

3-4 taze soğan

Yarım su bardağı sıvıyağ

Yarım su bardağı süt

Tuz

1 Yumurta sarısı

Patatesleri kabuğu ile haşlayın. Tavuk etlerini tel tel ayırın. Patatesleri soyup ezin. Maydanoz ve taze soğanları kıyın. Süt ve sıvıyağı bir kapta karıştırın. Yufkaları tek tek açıp üzerine yağlı süt serpin. Yufkaları üçgen elde edecek şekilde dörde kesip her birinin üzerine bir miktar patates ve tavuk etini paylaşın. Maydanoz ve taze soğan serpiştirip rulo yaparak sarın. Her bir ruloyu gül şeklinde kıvrıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Dilerseniz böreklerin üzerine çörek otu veya susam da serpebilirsiniz.
