



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU YUFKA BÖREĞİ

4 kişilik Gerekli malzeme:

3 yufka

1 tavuk göğüs eti (kemiksiz)

1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

1 çay kaşığı tarçın

1 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Tavuk etini kaynar suda haşlayıp tuzunu ekleyin. Eti kevgirle bir tabağa alıp suyunu başka bir kaba süzün.

Tavuk etini tel tel ayırın.

Yufkaları önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırına tek tek kırılaştırıp çıkarın. Ardından sıcak tavuk suyuna batırıp dikkatlice çıkartın ve yufkaları temiz bir tülbentin üzerine yayın.

Tavuk etlerini, tarçın ve tuz ekleyip bir kaptaki karıştırın. 3 yufkayı üst üste yerleştirip tavuklu karışımı üzerine yayın. Rulo yapıp alüminyum folyo ile paket şeklinde sarın. Buzdolabında bir gece bekletin. 4. Ruloyu dolaptan alıp folyoyu çıkarın ve 3 cm kalınlığında dilimleyin. Dilimleri, yağlanmış fırın tepsisine dizin. Yumurta sarısı ve sıvıyağı bir kaptaki karıştırıp fırça ile böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzerleri pembeleşene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Tavuklu Pide için tıklayın](#)