



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## TAVUKLU YUFKA SARMA

### Malzemeler:

4 adet yufka

Yarım paket margarin

1 adet tavuk göğsü

2 su bardağı tavuk suyu

1 çay kaşığı dövülmüş ceviz

1 adet yumurta

Tuz, karabiber ve pulbiber

### Yapılışı:

Fırın tepsisini margarinle yağlayın. Kalan margarini küçük bir tencerede eritin. Tavuk göğsünü haşlayıp, incecik didin. Tuz, karabiber ve pulbiberle karıştırın. 1 çay bardağı dövülmüş cevizi ilave edin. 1 adet yufkayı tepsiye yayın. Kenarlarını içe doğru katlayın. Üzerine erittiğiniz margarinden gezdirin. İkinci yufkayı üzerine serip, aynı işlemi uygulayın. Üzerine tavuklu harcı yayın. Üçüncü ve dördüncü yufkaları da yağlayıp, üzerine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri pembeleşene dek pişirin. Daha sonra tepsiyi fırından alın. Üzerine 2 su bardağı tavuk suyu gezdirin. Böreği rulo şeklinde sarın. Üzerine çırpılmış yumurta sürün ve yine 200 dereceli fırında kızarıncaya kadar pişirin. Dilimleyip, ılık olarak servis yapın.

---