



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ZARF BÖREĞİ

- 1 adet yumurta sarısı
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 3 adet yufka
- 3 adet yumurta
- İç harç için:
- 1 adet tavuk göğüs eti
- 100 gram ceviz içi
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı çörekotu

İç malzemeyi hazırlamak için tavuk etini yumuşayınca kadar haşlayıp tel tel ayırın. Ceviz içi, tuz ve karabiber ekleyip karıştırın.

Bir kaptaki üç yumurta ve sıvı yağı boza kıvamına gelinceye çırpın. Yufkalardan birini tezgahın üzerine yayın. Yumurtalı karışımın bir kısmıyla yufkayı ıslatın. Diğer yufkayı üzerine yayın ve tekrar ıslatın. Üçüncü yufkaya da aynı işlemi uygulayıp yufkanın yuvarlak kenarlarını ortada birleştirerek kare şekli verin. Kare haline gelen yufkanın üzerine tavuklu harcı yayın. Karşılıklı dört köşesini üst üste bindirmeden ortada birleştirip zarf şekli verin.

Yağlanmış tepsiye yerleştirip keskin bir bıçak yardımıyla yufkaları zedelemeyen, kat yerlerinden eşit üçgen parçalara bölün. Üzerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında pembeleşinceye kadar pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

