



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU ZARF BÖREĞİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

3 adet yufka  
3 yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1/2 paket kabartma tozu  
1 tam tavuk göğsü  
1 kahve fincanı kıyılmış ceviz  
Çörekotu  
Tuz

Yumurta, tuz, sıvı yağ ve kabartma tozu iyice çırpılır. Yufkaların aralarına sürülüp, gözleme gibi kapatılır. Diğer tarafta tavuk haşlanır ve didiklenir. Ceviz ve kara biber, tuzla karıştırılıp gözleme gibi katlanan yufkaların üstüne yayılır. Karşılıklı kenarlar kapatılıp, zarf şeklinde katlanır ve kesilir. Üstüne yumurta sarısı ve çörekotu serpilerek 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.