



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKADA TAVUK

MALZEMELER (6 kişilik)

1 yumurta

6 adet tavuk budu

1 ay bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı yoğurt

3 adet yufka

tuz, karabiber

Tavuk butlarını haşlayın. Suyunu süzüp, üzerine tuz ve karabiber serpererek soğumaya bırakın. Isıyı dayanıklı cam bir kabı yağlayın. Yufkaları 2'ye bölün. Her bir yarım yufkanın içine bir tavuk budu koyup, uç kısmı dışarıda kalacak şekilde sardıktan sonra fırın | kabına yerleştirin. 1 yumurta, yarım su bardağı yoğurt, 1 çay bardağı sıvı yağı bir kasede karıştırıp, yufkaların üzerine dökün, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında, üzeri kızarana kadar (25 dakika) tutun.