



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUNAN USULÜ TAVUKLU BÖREK

4 adet hazır yufka  
1 adet bütün tavuk  
1 adet kuru soğan  
4 adet yumurta  
2 su bardağı zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber

Temizlenip, yıkanmış bütün tavuğu, içine bütün soğanı da ilave ettiğiniz suda haşlayın. Ocaktan indirip, soğumasını bekleyin. Elinizle parçalayarak etlerini ayırın. Tuz ve karabiberi serpiştirin. Yumurtaları çırıp, tavuk etleriyle iyice karıştırıp bir kenara ayırın. Fırına dayanıklı tepsinin altını iyice yağlayıp, bir yufkayı kenarları dışarıya taşacak biçimde yayın. Üzerine yukarıda hazırladığınız tavuklu harcı serin. Tekrar üçüncü yufkayı buruşturarak serip, yine zeytinyağını dökün. En üste dördüncü yufkayı serip, en alttaki yufkanın kenarlarını da üzerine toplayın. Böreğinizin üzerine kalan zeytinyağını bolca aktarın ve 175 derece fırında 35 dakika kadar börek kızarıncaya dek pişirin. Biraz ılınca dilimleyip, servis tabağına alalım.

