TAVUKLU BÖREK  
  
Malzemeler ; 6 kişi için

3 adet Yufka

125 gr Tereyağ ya da Margarin

1 adet Tavuk Göğsü

1 kase Tavuk Suyu

1 su bardağı dövülmüş Ceviz

1 adet Yumurta Sarısı

Kimyon, Tuz, Karabiber  
  
Yapılışı:  
  
Tavuk Göğsünü tuz ve su ile haşlayıp suyunu ayırın. Etlerini iyice didikleyip ceviz, kimyon ve karabiberle karıştırın.

Diğer tarafta tepsiye üç tane yufkanın her katını eritilmiş yağla yağlayarak kat kat yayın. Tepsiye bütün olarak sığmazsa hafifçe buruşturabilirsiniz. En üstteki yufkayı da yağladıktan sonra 180 derece fırında pembeleşene kadar kızartın. Kızarınca fırından alın, sıcakken bir kase ılık tavuk suyunu üzerine gezdirin. Yufkalar suyu emip yumuşayıncaya kadar bekleyin.

Bazen yufkalar biraz kalın olduğu için yeterince yumuşamayabilir; o zaman biraz daha tavuk suyu ekleyebilirsiniz. Kıvrılabilecek kadar yumuşamış yufkaların üzerine hazırladığınız cevizli tavuk karışımını yayın. Bir uçtan başlayarak rulo şeklinde kıvırın. Tepsiden almadan üzerine yumurta sarısı sürerek tekrar fırına verin.

Kızarınca dilim dilim keserek servis yapın.

Afiyet olsun......