



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUKLU BÖREK

Malzemeler:

4 adet yufka
2 parça tavuk göğsü
1 kg. süt
3 yemek kaşığı un
3 yemek kaşığı salça
2 baş kuru soğan
2 diş sarımsak
2 domates
50 gr. margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı şeker

Yapılışı:

Tavuk göğüsleri pişirilir ve tiftirir. Tencerede 2 kaşık un 50 gr. margarinle sarartılır. 1 kilo süttten 1 bardak ayrılır sarartılan una soğuk süt azar azar ilave edilir. Çok az tuz konup pişirilir. Sosun yarısı ayrılır diğer yarısı tiftilmiş tavukla karıştırılır. 1 yufka serilip pişen tavuk suyuyla ıslatılır. Hafif sıvı yağla yağlanıp üzerine ikinci yufka serilir. Yufkalar 8 eşit parçaya bölünür. Her bir parçanın içine beşamel soslu tavuk konup kalın bir şekilde sigara böreği gibi sarılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. İki yufkamız daha aynı işlemi görür. Kalan beşamel ayrılan 1 bardak sütle inceltir ve böreklerin üzerine dökülür. Az yağda ince doğranmış soğan kavrulur. Salça ilave edilir. 1 yemek kaşığı şeker, 1 yemek kaşığı un konup kavurmaya devam edilir. Dövülmüş sarımsak rendelenmiş 2 domates ve tuz eklendikten sonra pişirilir. Pişen sos beşamel soslu tavuklu böreğin üzerine bolca dökülüp 180' fırında kızartılır. Sıcak servis yapılır.