



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU TAVUKLU BÖREK

2 adet yufka
2 adet tavuk göğsü
3 kaşık sıvıyağ
3 kaşık süt (yufkaların arasına sürmek için)
2 çorba kaşığı margarin
4 kaşık un
1,5 su bardağı süt
Tuz
Karabiber
Pulbiber

Tavuk etlerini haşlayın. Didikleyin bir kenarda soğuması için bekletin. Beşamel sos için margarini eritin. Unu ilave edin kokusu çıkana kadar kavurun. Azar azar sütü ilave edin. Çırpma teli ile koyulaşana kadar karıştırın. En son tuz, baharat ve tavuğu ilave edin. Altını kapatın. Ara sıra karıştırarak soğumasını sağlayın. Yufkayı tezgahın üzerine serin. Her tarafına yağ+su karışımından sürün. Yufkanın karşılıklı iki kenarını ortaya doğru katlayın. kuru kalan yerlerini de ıslatın. Kalan diğer kenarları da ortaya doğru kapatıp kare şekline getirin. Kare şekline getirdiğimiz yufkayı bıçakla 4 eşit kareye kesin. Her karenin ortasına iç malzemeden koyun ve karşılıklı kenarları birbirinin üzerine kapatıp üçgen şekline getirin börekleri. Kat kısımları aşağıda kalacak şekilde fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.