



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BEYİNLİ TAVUKLU BÖREK

4 baklava yufkası
1 bardak süt
5 orba kaşığı sadeyağ
2 orba keşıği un
2 koyun beyni
1 tavuk etinin beyazı
tuz
biber
1 su bardaęı gravyer peynir rendesi

2 orba kaşığı sadeyağı 2 çorba kaşığı un ile hafif kavrulur. Süt yavaş yavaş eklenir, tuz, biber konur, koyulaşınca ateşten indirilir. Elde edilen bu salaya, ince kıyılmış tavuk eti, ezilmiş beyin ve gravyer karıştırılır. Yufkalar yağlanır. Her biri üçe katlanır, bir çorba kaşığı iç konur ve üç köşe böreği gibi büküldükten sonra yağlanmış tepsiye dizilir üzerine sadeyağ ve yumurta sürölür, fırında pişirilir.