



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ TAVUKLU GÜL BÖREĞİ

Gülhan Kara

3 adet hazır günlük yufka
4 adet orta boy haşlanmış patates
1 adet haşlanmış tavuk göğsü
1 küçük kuru soğan
Tuz, karabiber
1 çay bardağı süt
4 çorba kaşığı sıvıyağ
1 yumurta

Haşlanmış patatesleri soyup çatalla ezin. Soğanı incecik kıyıp 1 kaşık yağ ve 1 kaşık su ile tavaya koyun. Bir tutam tuz serpip kısık ateşte soğan yumuşayana kadar pişirin. Soğanı patatese ekleyin. Tuz, karabiber ilave edin. Haşlanmış tavuk etlerini tel tel ayırıp patatese ekleyin ve hepsini karıştırın.

Yufkanın sosu için süt ve sıvıyağı bir kasede karıştırın. Yufkaları düz bir zemine tek tek yayıp dörde kesin.

Hazırladığınız yufka sosunu fırça yardımıyla üçgen yufka parçalarının üzerine sürün.

Her birinin üzerine bir miktar patatesli tavuklu karışımdan serpiştirip yufkayı çok sıkmadan rulo yaparak sarın.

Her bir ruloyu kendi etrafında gül şeklinde kıvrıp yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.

Yumurtayı çırpıp fırçayla böreklerin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Tepsiyi fırından alıp 10 dakika dinlendirin. Servis yapın.

