PİLİÇLİ BÖREK

1 adet Keskinoğlu Piliç Göğsü(Haşlanmış ve Doğranmış)
1 su bardağı süt
1 paket maya (40 g)
1 çorba kaşığı toz şeker
250 g margarin
1 adet Keskinoğlu yumurta
2 bardak piliç suyu
1 su bardağı ceviz
Alabildiği kadar un
SOSU İÇİN:
2 tatlı kaşığı tereyağı
2 tatlı kaşığı un
1 su bardağı piliç suyu
Tuz
Karabiber

Sütü ılıtıp içine bir çorba kaşığı şeker ve mayayı koyup eritin. Karışımı hamur yoğurma kabına döküp yarım su bardağı piliç suyunu, oda sıcaklığındaki margarini ve elenmiş unu ilave edip hamur yapın. Üzerine ıslak bir bez örterek iki saat dinlendirin. Hamuru top haline getirip 4 parçaya bölün. Unlu bir zeminde merdane ile açıp, her bir parçayı 4 parçaya daha bölün. Bir kapta piliç etine tuz, karabiber ve cevizi koyup karıştırın. Bir kaşık yardımıyla hamurların ortasına koyup hamuru üçgen kapatın. Yumurtayı bir kaşık yağla çırparak üzerlerine sürüp önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarıncaya kadar tutun. Börek pişerken bir tatlı kaşığı tereyağında iki tatlı kaşığı unu sarartın. Piliç suyunu soğuk olarak ekleyip koyuca bir sos elde edin. Tuz ve karabiber koyup 5 dakika ateşte kaynatın. Böreğin yanında sos olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:101556 • adı:Piliçli Börek • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 19:08