PİLİÇLİ SİGARA BÖREĞİ

2 adet Banvit Piliç Göğüs Bonfile (haşlanmış, didiklenmiş)
200 gr tereyağı
1 adet büyük boy soğan (ince kıyılmış)
2 diş sarımsak (dövülmüş)
2 çorba kaşığı un
125 ml piliç suyu
125 ml süt
50 gr eski kaşar peyniri (rendelenmiş)
1 çorba kaşığı kekik
25 gr bayat ekmek kırığı
2 adet yumurta (çırpılmış)
13 adet baklavalık yufka (her biri 3 eşit parçaya kesilmiş)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Tereyağından 150 gr ayırın. Kalan tereyağını ısıtıp, soğanları katın. Kısık ateşte ve karıştırarak, soğanlar yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10-12 dak. soteleyin.
Sarmısağı ilave edip, 1 dak. daha soteleyin. Karıştırmaya ara vermeden unu serpip, 1 dak. kavurun ve ateşten alın.
Karıştırarak ve yavaş yavaş piliç suyu ile sütü katın. Orta ateşte ve karıştırmaya devam ederek, sos koyulaşıp, kaynama noktasına gelinceye kadar pişirin. Ateşi kısıp, 1 dak. daha pişirin.
Et, peynir, kekik, ekmek kırığı, tuz ve karabiberi ekleyin. İyice karıştırıp, soğuyuncaya kadar dinlendirin.
Etli harca yumurtayı ekleyip, iyice çırpın.
Kalan tereyağını eritin. Bir adet yufkayı düz bir zemine yayıp, üzerine fırça ile tereyağı sürün. Kısa kenarına, kenarlarında 1 cm boşluk bırakacak şekilde bir çorba kaşığı etli harç koyun. Kenarlardaki yufkayı harcın üzerine kapatıp, diğer kısa kenara doğru rulo şeklinde sarın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Kalan malzemeleri de aynı şekilde hazırlayın.
Üzerlerine tereyağı sürüp, önceden ısıtılmış 200°C fırında, üzerleri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 25-30 dak. pişirin. Ilık servis yapın.