



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK (MİLFÖY HAMURUNDAN)

MALZEMELER

5 adet milföy hamuru
500 gr piliç göğsü
200 gr mantar
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı süt
1 yumurta
1 soğan
1 fincan sıvı yağ

YAPILIŞ TARİFİ

Piliç göğüslerini kuşbaşı doğrayın, mantarları yıkayıp süzün ve fındık büyüklüğünde parçalara kesin. Kızgın tavaya sıvı yağ koyun ve incecik kestiğiniz soğanı ve piliç parçalarını ekledikten sonra 8-10 dakika karıştırarak kavurun. Mantarı ilave edip 8-10 dakika daha kavurun. Tuz ve karabiberi ekleyin. Diğer yanda ayrı bir tencerede unu tereyağıyla pembeleşene kadar kavurun. Üzerine soğuk süt ekleyip karıştırın. 3-5 dakika kaynatın. Pişen tavukları hazırladığınız sosa karıştırın ve tuzunu, karabiberini kontrol edip sıcakta bekletin.

Fırını 200 derecede ısıtın ve milföy hamurlarını bir fırın tepsisine dizin. Yumurtayı iyice çırpıp fırçayla hamurların üzerine sürdükten sonra hamurları fırında 20-25 dakika kızartın. Sıcak börekleri yandan ikiye ayırarak kesin. Alt kısmını servis tabağına yerleştirin ve üzerine bir porsiyonluk sıcak soslu tavuk dökün. Böreğin üst kısmını tavuklu için üzerine yerleştirin ve sıcak olarak servis edin.