



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEBEK BÖREĞİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

2 yumurta
1 tutam tuz
4 çay bardağı un
Su (aldığı kadar, yufka için yumuşak hamur)
Piliç eti
Soğan
Karabiber

Yumurta, tuz, un ve su ile hamur yoğrulur. Altı parçaya bölünür ve yufkalar açılır. Yufkalar biraz kurulanmaya başladıktan sonra kareler halinde kesilirler. Piliç eti kaynatılır ve küçük parçacıklara ayrılır. Piliç etinin suyu muhafaza edilir. Etler 9 baş soğan ile kavrulurlar. Et, soğan ve karabiber karıştırılır. Her bir kareye bu karışımdan koyulur ve bebek gibi sarılırlar. Kızgın fırında pişirilir. Börek fırından çıkarıldıktan sonra piliç suyu böreğin her yerine dökülür ve buğulandırılır.

