



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMELLİ TAVUKLU BÖREK

Malzemeler:

3 adet tavuk göğsü

tuz

karabiber

1,5 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

4 yufka

su

zeytinyağı

galeta unu

Tavuk etlerini haşlayın. Haşlandıktan sonra hepsini didikleyip tuz. ve karabiberle karıştırın. Beşamel sosu hazırlamak için tereyağını eritin. Unu ekleyip birkaç dakika kavurun. Sütü azar azar ekleyin. Biraz tuz ekleyin. Çırpma teliyle karışım yoğunlaşana kadar pişirin. Ara sıra karıştırarak oda sıcaklığına gelmesini sağlayın. İlinınca sosu tavuk etleriyle karıştırın, yufkalardan birini serin. Üzerine su ve zeytinyağı karışımını fırça yardımıyla sürün. Diğer yufkayı bunun üzerine koyun. Üst üste iki yufkayı 12 eşit parçaya bölün. Her bir parçanın geniş tarafına tavuklu içten bir miktar koyun. Geniş bir sigara böreği sarar gibi sarın. Böreğin ucuna fırçayla su+zeytinyağı sürün. Aynı işlemi kalan iki yufka için de yapın. 2 ayrı tabağa su ve galete unu koyun. Böreklerin her iki tarafını suda ıslatıp galete ununa bulayın. Börekleri yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200C fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.