



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEŞAMEL SOSLU PİLİÇLİ BÖREK

Ayşe Tüter

250 gr. kuşbaşı piliç eti (haşlanmış)

250 gr. tereyağı

1 çay bardağı süt

6 çay bardağı un

1 yumurta sarısı

BEŞAMEL SOS:

2 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı un

2 su bardağı süt

1 su bardağı tavuk suyu

Oda sıcaklığındaki yağın içine sütü ilave edin. Yavaş yavaş un ve tuz koyarak hamur yapın. Buzdolabında en az 2 saat dinlendirin ve hamuru ikiye bölün. Bir parçasını 30 cm çapında, bir fırın kabının kenarlarından taşacak şekilde açıp kaba yayın. Diğer bir kaptan 2 kaşık yağ ile 3 kaşık unu kavurun. Tavuk suyu ve sütü ilave edin. Muhallebi kıvamında pişirin, tuz ve biber ile tatlandırın. Tavuk etlerini içine koyup karıştırın. Hazırladığınız hamurun üzerine yayın. İkinci hamuru da açıp etlerin üzerine kapatın. Fırın kabından taşan hamurları üsteki parçanın kenarlarına bastırarak yapıştırın. Yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dk. pişirin.