



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU GÜL BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 çorba kaşığı (45 gram) yağ

Aldığı kadar un ve su

1 tatlı kaşığı tuz

İçine:

1 çorba kaşığı yağ

2 adet tavuk göğsü

1 adet soğan

Tuz

Karabiber

Üzeri için:

1 çorba kaşığı yağ

2 su bardağı yoğurt

4 diş sarımsak

1 çorba kaşığı biber salçası

Un, su ve tuzu yoğurarak ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edin. 3 çorba kaşığı yağı eritin. Hamuru tabaktan daha büyük şekilde açıp, erimiş yağı üzerine sürün. Mermer zemin ya da temiz bir bez üzerinde hamuru çekiştirerek açın. Bu şekilde elinizle açarak ince bir yufka haline getirin. Bu arada tavuk göğüslerini haşlayın ve küçük küpler halinde doğrayın. Yemeklik doğranmış soğanı tavada 1 çorba kaşığı yağla kavurup, tavuk etini ilave edin. Tuz ve karabiber ekleyin. Hazırladığınız yufkayı, üçgenler oluşturacak şekilde kesin. Tavuklu malzemeyi üçgenlerin geniş kenarına koyup, rulo şeklinde sarın. Bu ruloları da kıvrarak gül şekli verin. Fırın tepsisine dizip, önceden ısıtılmış 200 derece fırında, üzeri hafif kızarana dek pişirin. Bu arada 2 su bardağı yoğurda dövülmüş sarımsakları karıştırın. Ayrı bir yerde de 1 çorba kaşığı yağ ile 1 tatlı kaşığı biber salçasını yakın. Gül böreklerinin üzerine önce yoğurdu, sonra da salçalı sosu gezdirerek servis yapın.

