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 kıvırarak 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.