GÜL BÖREĞİ (TAVUKLU)

5 yufka
2 tavuk göğsü
1 tavuk budu
1 bardak süt
1 yemek kaşığı margarin
2,5 yemek kaşığı un
1 yumurta
tuz, karabiber
üzeri için 2 yumurta sarısı
Yufkalar için su ve yağ

Tavuklar yıkanır haşlanır. Haşlama suyundan bir bardak ayrılır. Soğuyan tavuklar ince ince didilir. Un yağda kavrulur. Ayrılan bir bardak tavuk suyu ve bir bardak ılık süt eklenerek sos karıştırılarak pişirilir. Ocaktan alınıp ılınan sosa bir yumurta kırılır ve hızlıca karıştırılır. Tuz ve karabiber eklenir. Sos didilen tavuklarla karıştırılır. Bir yufka dörde bölünür. Fırçayla yağ su karışımı sürülür. Tavuklu iç harç yufkanın geniş kısmına koyulup rulo yapılarak sarılır. Kıvrılarak gül şekli verilir. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür, 200 derece fırında 30-35 dakika pişirilir. Sıcak veya ılık servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:36785 • adı:Gül Böreği (Tavuklu) • gönderen:Işıl • indirme tarihi:13.05.2024 - 19:50