PİLİÇLİ BÖREK

1 kg Piliç Göğüs Bonfile
500 piliç suyu (kaynar)
120 gr tereyağı
2 adet taze soğan (ince kıyılmış)
60 gr un
125 ml süt
8 adet baklavalık yufka
200 gr beyaz peynir (ufalanmış)
1 çorba kaşığı dereotu (ince kıyılmış)
Bir tutam muskat
1 adet yumurta (hafif çırpılmış)
Tuz, tane karabiber (arzu edilen miktarda, dövülmüş)

Etleri küçük küpler halinde kesin.
Etlere piliç suyunu ekleyip, hızlı ateşte kaynama noktasına kadar ısıtın. Ateşi kısın ve etler yumuşayıncaya kadar, yaklaşık 10-15 dak. pişirin. Etleri süzün, suyunu ayırın. Ayırdığınız su 500 ml oluncaya kadar su ilave edin.
Tereyağının yarısını ısıtıp, soğanları katın. Kısık ateşte ve karıştırarak, yaklaşık 5 dak. pişirin.
Karıştırmaya devam ederek unu ekleyin ve 30 san. kavurun. Ateşten alın. Karıştırmaya devam ederek ve sırasıyla, yavaş yavaş piliç suyu ve sütü akıtıp, yedirin.
Tekrar ateşe alın. Hızlı ateşte ve karıştırmaya ara vermeden, kaynama noktasına kadar ısıtıp, ateşi kısın. Sos pütürsüz olup, koyulaşıncaya kadar birkaç dak. daha pişirin ve ateşten alın.
Kalan yağı eritin. Her birinin üzerine tereyağı sürerek 4 adet yufkayı üst üste yerleştirin ve en üstteki yufkanın üzerini de yağlayın. Yağlı kısmı 18x25 cm ebatlarında ve 4-5 cm kenarlı bir fırın kabına değecek ve kabın kenarlarını kaplayacak şekilde yerleştirin.
Ete, peynir, dereotu, musket, tuz, karabiber ve yumurtayı ekleyip, harmanlayın. Etleri sütlü sosa ilave edip, iyice karıştırın. Etli malzemeyi kaşık kaşık yufkanın üzerine döküp, her tarafına eşit yayın.
Kalan 4 yufkayı da, her birini yağlayarak üst üste koyun ve malzemelerin üzerine yayın. Kenarlardaki yufkaları üste alarak kapatın ve fırça ile üzerine kalan tereyağını sürün. Önceden ısıtılmış 180°C fırında, üzeri altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık 45-50 dak. pişirin.
Fırından çıkardıktan sonra 10 dak. dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:55518 • adı:Piliçli Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:06.05.2024 - 16:00