RUMELİ BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

Emine Beder

3 adet yufka
1 tavuk göğsü
1/4- limon suyu
2 su bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
Karabiber
Tuz
Böreğin sosu için:
2,5 su bardağı tavuk suyu
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı yoğurt
3 çorba kaşığı un
3 diş sarmısak
2 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı sirke
Üzerine:
1 çorba kaşığı tereyağı
Kırmızıbiber

Tavuk göğsünü, suyunun içine 1/4 limon suyu sıktığımız suda haşlayalım. Pişince etleri kemiklerinden ayırarak didikleyelim ve doğrayalım. Tuz ve karabiberi serpiştirip, bekletelim. Yufkaları üst üste serelim. Enine ve boyuna keserek dörde bölelim. Elde ettiğimiz 4 eşit üçgen parçanın üzerine sıvı yağı fırça ile sürdürelim. Üçgenin geniş kenarına tavuk etinden bir miktar koyarak rulo yapalım. içe doğru gül böreği şeklinde saralım. Böreğin açılmaması için ucunu böreğin altına sıkıştıralım. Orta ısılı fırında börekleri altı ve üstü kızarana değin pişirelim. Fırından alır almaz üzerine soğuk tavuk suyunu gezdirelim. Böreği tekrar fırına sürüp, 5 dakika daha tutalım. Böreğin suyunu emmesini sağlayalım.
Sos için: Bir tencereye sıvıyağ, yoğurt, un, yumurta sarıları ve dövülmüş sarımsakları koyalım. Karıştıralım. Topaksız muhallebi kıvamına gelene değin ağır ateşte sürekli karıştıralım. Koyulaşınca ateşten alalım. 2 çorba kaşığı sirke ilave edelim. Karıştıralım. Böreği servis tabağına alalım. Üzerine bu sosu gezdirelim. Tereyağını küçük bir tavada eritip ve kırmızı biber ekleyip böreklerin üzerine gezdirelim.