



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

RUMELİ BÖREĞİ

3 adet yufka
1 adet kemikli tavuk göğüs eti (haşlanmış ve didilmiş)
2 su bardağı tavuk suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı limon suyu
Tuz
Karabiber
Sosu için:
2 adet yumurta sarısı
3 çorba kaşığı sıvı yağ
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı yoğurt
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı sirke
2,5 su bardağı tavuk suyu
Tuz
Üzeri için:
Sıvı yağ
1 tatlı kaşığı toz kırmızı biber

Göğüs etini iyice yıkadıktan sonra üzerini geçecek kadar su koyup limon suyunu ve tuzunu ekledikten sonra pişirin. Pişen ve soğuyan eti didikleyin. Üzerine biraz tuz ve karabiber ekleyin. Yufkaları açın ve dört eşit parçaya bölün. Her birine fırça ile sıvı yağ sürün. Geniş tarafına tavuk etini yayın ve rulo yapıp daire şekli verin. Bütün yufkaları bu şekilde bitirin. Önceden ısıttığınız 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Ardından fırından çıkarın üzerine 2 su bardağı tavuk suyunu dökün tekrar fırına verin. 20 dakika beklettikten sonra çıkarın. Böreği ikinci kez fırına verdiğinizde sosunu hazırlayın. Bunun için yumurta sarısı, yoğurt, sıvı yağ, un, sarımsak ve biraz tuzu tencereye alın, yavaş yavaş tavuk suyunu ekleyerek muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Hazır olunca böreklerin üzerine ikişer kaşık dökün. En son yağı kızdırın, kırmızı biberi çok az yaktıktan sonra böreklerin üzerine paylaştırarak börekleri servis edin.

