



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK İÇİ

1 haşlanmış tavuk but ya da göğsü
1 yumurta sarısı
30 gram margarin (1 1/4 çorba kaşığı)
1 tutam muskat (hindistancevizi)
30 gram un (1/2 kahve fincanı)
1 kahve kaşığı karabiber
250 gram süt (1 bardak)
Tuz

1 Haşlanmış bir tavuğun but ya da göğsünün yalnız bir tarafını et makinesinden bir defa geçirmek suretiyle kıyma haline getirdikten sonra bir tarafa bırakmalıdır.

2 Sonra bir kuşaneye; bir buçuk silme çorba kaşığı margarin üe yarım kahve fincanı da un katarak, karıştırmak suretiyle, un, san bir renk almaya kadar, orta kuvvetteki ateşte aşağı yukarı 4-5 dakika kavurmalı, sonra kavrulmuş bu una, azar azar olmak üzere 1 bardak da sıcak süt katmalı ve bir taraftan da hızlıca karıştırmak suretiyle sütü karışıma yedirmeli ve karışım koyuca mahallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirmekte devam etmelidir.

3 Karışım koyu bir kıvjana gelince; buna, 1 adet yumurta sarısı, çekerek bir tarafa bırakmış olduğumuz tavuk, 1 kahve kaşığı karabiber, 1 tutam muskat ile 1 tatlı kaşığı da tuz ilâve ederek iyice karıştırdıktan sonra kabı ateşten almalı, ancak iyice soğuduktan sonra böreklerde kullanılmalıdır.