



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU BÖREK İÇİ

1 orba kaşığı tepeleme yağ  
1 kahve fincanı un  
Az tuz ve az karabiber  
3,5 kahve fincanı kaynar süt (250 gram)  
1 tatlı kaşığı yağ  
1 tatlı kaşığı ince kıyılmış soğan  
250 gram haşlanmış tavuk eti, zar gibi doğranmış  
1 kahve fincanı su  
1 kahve fincanı rende gravyer

- 1) Küçük bir kuşaneye yağı koyup orta ateşte eritiniz ve unu ilâve ederek karıştırma teliyle dikkatlice karıştırarak 1 dakika kavurunuz.
- 2) Tuz, biber ve kaynar sütünü ilâve edip iyice karıştırarak 1 dakika pişirip ateşten alınız.
- 3) Başka bir kuşaneye 1 tatlı kaşığı yağ ve soğanı ilâve ederek orta ateşte karıştırarak 30 saniye öldürünüz.
- 4) Sonra kıyılmış tavuk etini ve suyu ilâve ediniz.
- 5) Ağızını kapatarak ağır ateşte suyunu çekmeye bırakarak 3-4 dakika kaynatınız.
- 6) Sonra ateşten alarak gravyer peynirinin ve yukarıda hazırladığınız sosun hepsini ilâve ederek karıştırınız.
- 7) Soğuyunca kullanınız.