



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TAVUKLU BÖREK

30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı
6 taze soğan (temizlenip ince kıyılmış)
125 gr mantar (temizlenip ince kıyılmış)
500 gr pişmiş tavuk (kıyma makinasında çekilmiş)
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
4 orba kaşığı acı krema
2 yumurtanın sarısı
500 gr berek hamuru
50 gr (1/4 su bardağı) süt

nce fırınınızı yüksek sıcaklığa getirip (230°C) ısıtınız. Bir tatlı kaşığı yağla büyük fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencerede 2 çorba kaşığı yağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca taze soğanları koyup arada karıştırarak 3-4 dakika, soğanlar yumuşayıp pembeleşinceye kadar kızartınız. Mantarları ekleyip, devamlı karıştırarak 3 dakika daha kızartınız. Tencereyi ateşten alıp karışımı orta boy bir kaseye aktarınız.

ekilmiş tavuk, tuz, karabiber, kırmızı biber, acı krema ve bir yumurta sarısını da kasedeki karışıma katıp iyice çırparak bir kenara bırakınız.

Hafif unlanmış hamur tahtasında börek hamurunu 1 cm'den ince açıp keskin bir bıçakla 4 parçaya bölünüz.

Tavuklu bulamacı 4'e bölüp, her hamur parçasının ortasına kaşıkla koyunuz. Hamurları gen biçiminde katlayınız; kenarlarını bastırarak yapıştırınız. Üçgen hamurları fırın tepsisine yerleştirip bir kenara bırakınız.

Kk bir kasede bir yumurta sarısıyla sütü çırparak hamur fırçasıyla tepsideki hamurların üstüne sürünüz.

Tepsiyi fırının orta katında 20-30 dakika, hamur kabarıp nar gibi kızarana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, börekleri servis tabaklarına yerleştirerek servis ediniz.