



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU GÜL BÖREĞİ

2 adet tavuk göğsü
4 adet yufka
125 gram margarin
6 orba kaşığı su
2 adet yumurta
Beşamel sos için:
1 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1,5 çorba kaşığı un
2 orba kaşığı margarin

Tavuk göğüslerini haşlayıp, küçük parçalar halinde didikleyin. Beşamel sosu hazırlamak için 2 çorba kaşığı margarinle 1 buçuk silme çorba kaşığı unu hafifçe kavurun. 1 su bardağı tavuk suyu ve 1 su bardağı sütü ilave ederek, orta ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Malzeme ılıdıktan sonra içine 1 yumurta kırarak iyice çırpın.

Bu şekilde hazırladığınız beşamel sosa tuz ve karabiber ekleyip karıştırın. Her yufkayı dörde bölerek, 16 adet üçgen parça elde edin. Margarini eritip, 6 kaşık su ekleyin. Yufkaları sulandırılmış margarinle bolca yağlayın. Yufkaların geniş kısmına beşamel soslu tavuktan koyup, ince rulo şeklinde sarın. Bu yufka rulolarını kendi etrafında bükerek gül şekli verin.

Yumurtaların sarılarını aklarından ayırın. Yağlanmış hrın tepsisine dizdiğiniz böreklerin üzerine, bir fırçayla çırpılmış yumurta sarısını sürün. 200 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar 30 dakika pişirin. İsterseniz fırından çıkarmadan 15 dakika önce böreklerin ortalarına rendelenmiş kaşar peyniri serpebilirsiniz. Sıcak olarak servis yapın.

