TAVUKLU GÜL BÖREĞİ

4 adet yufka
1 adet tavuk göğsü
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri İçin:
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı susam
Sosu İçin:
1,5 su bardağı tavuk suyu
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
5 yemek kaşığı sıvıyağ
2 yemek kaşığı un
Tuz, karabiber
1 çay bardağı su
125 gr. margarin

Tavuk göğsünü tuz ekleyip üzerini örtünceye kadar su ilavesiyle haşlayın.
Ayıklayıp didikleyin. Sıvıyağda unu hafif kavurup süt ve tavuk suyunu ilave edin. Tavukları, karabiberi katın. Yumurtayı ilave edip karıştırın. Yufkaları dörde bölüp, su ve margarin karışımı ile yağlayın. Uç kısmına tavuklu harçtan koyup rulo şeklinde sarın. Ruloları kendi etrafında döndürüp gül şekli verin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine bir miktar su ve yumurta sarısı sürüp susam ekin. 200°C'lik fırında kızartın.

Fotoğraf "elmalı" tarafından gönderildi. 17.10.2018

© lezzetler.com tarif no:6053 • adı:Tavuklu Gül Böreği • gönderen:gülbin • indirme tarihi:04.05.2024 - 11:48