



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU POMAK BÖREĞİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3 adet tavuk göğsü (ya da 1 tavuk göğsü + 2 but)

Karabiber

Tuz

1,5 çorba kaşığı tereyağı

4 adet yufka

Su

Zeytinyağı

Galeta unu

3 çorba kaşığı un

1 su bardağı süt

Tavuk etlerini haşlayın. Haşlandıktan sonra hepsini didikleyip tuz ve karabiberle karıştırın. Sosu hazırlamak için tereyağını eritin. Unu ekleyip birkaç dakika kavurun. Sütü azar azar ekleyin. Biraz tuz ekleyin. Çırpma teliyle karışım yoğunlaşana kadar pişirin. Arasıra karıştırarak oda sıcaklığına gelmesini sağlayın. Ilınca sosu tavuk etleriyle karıştırın. Yufkalardan birini serin. Üzerine su ve zeytinyağı karışımını fırça yardımıyla sürün. Diğer yufkayı bunun üzerine koyun. Üstüste iki yufkayı 12 eşit parçaya bölün. Her bir parçanın geniş tarafına tavuklu içten bir miktar koyun. Geniş bir sigara böreği sarar gibi sarın. Böreğin ucuna fırçayla su + zeytinyağı sürün. Aynı işlemi kalan iki yufka için de yapın. (Eğer böreği pişirmeyecekseniz bu aşamada streçleyip buzdolabına koyun.) 2 ayrı tabağa su ve galeta unu koyun. Böreklerin her iki tarafını suda ıslatıp galeta ununa bulayın. Börekleri yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 200 C fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

