



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVUKLU PUF BÖREĞİ

500 gr'lık 1 tavuk (haşlanıp etleri ayıklanarak, çok ince kıyılmış)

30 gr (2 çorba kaşığı) + 1 tatlı kaşığı tereyağı

6 arpacık soğanı (çok ince doğranmış)

125 gr mantar (yıkayıp temizlenmiş ve çok ince doğranmış)

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı pul kırmızıbiber

4 çorba kaşığı krema

2 yumurtanın sarısı

500 gr börek hamuru

50 gr (1/4 su bardağı) süt

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230 °C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı tereyağı ile geniş bir tepsiyi yağlayıp bir kenara bırakınız.

Orta boy bir tencerede, kalan 30 gr (2 çorba kaşığı) tereyağı orta ateşte eritiniz. Yağ kızınca arpacık soğanlarını koyup 3-4 dakika, arasına karıştırarak pişiriniz. Mantarları katıp, sık sık karıştırarak 3 dakika daha pişiriniz.

Tencereyi ateşten alıp, içindeki karışımı büyükçe bir kaseye aktarınız.

Kaseye tavuk etleri, tuz, karabiber, pul kırmızıbiber, krema ve yumurta sarılarından birini ekleyip, karıştırınız.

Bütün malzeme iyice karıştıktan sonra, kaseyi bir kenara bırakınız.

Hafifçe unlanmış bir tezgahta, börek hamurunu 0,5 cm kalınlığında açınız. Keskin bir bıçakla, açtığınız hamuru 4 eşit kareye bölünüz.

Tavuklu harcı da 4 eşit parçaya bölüp, kaşıkla hamurların ortalarına yerleştiriniz. Hamurları harcın üstüne üçgen biçiminde katlayınız. Parmak uçlarınızla kenarlarına bastırarak kapatınız. Börekleri, yağladığınız tepsiye döşeyip, tepsiyi bir kenara bırakınız. Küçük bir kasede, kalan yumurta sarısını ve sütü birlikte çırpınız. Bir fırçayla, süt-yumurta sarısı karışımını böreklerin üstüne sürünüz.

Tepsiyi fırının orta katına sürüp 20-30 dakika, hamur kabarıp rengi altın sarısı olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, börekleri ısıtılmış bir servis tabağına çıkararak, servis ediniz.