



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU SİĞARA BÖREĞİ

3 adet hazır yufka

220 gram rafine çiçekyağı (1 bardak)

TAVUK İÇİ:

30 gram sadeyağı, ya da margarin (1 1/2 çorba kaşığı)

25 gram un (1/2 kahve fincanı)

200 gram süt (2 3/4 kahve fincanı)

Hindi, ya da tavuğun haşlanmış ciğer, katı ve boyun etleri, ya da 1/4 tavuk

Tuz

1 Üç adet yufkayı üst üste istifleyerek yaydıktan sonra ortasından eşit bir şekilde dörde kesmeli, sonra da kesilen her dört parçayı da uzunluklarına doğru tekrar ikiye keserek her yufkadan 8 üçgen hamur çıkarmalı, bu yufkaları 25 düzgün parçaya bölmelidir.

2 Sonra bu üçgen hamurları teker teker alarak, her bir yufkanın geniş tarafına enine doğru, yukarıda iç maddesinde gösterilen malzeme ile, hazırlanmış ve soğutulmuş tavuklu içden yarımşar çorba kaşığı hesabıyla parmak şeklinde tavukları yaydıktan sonra da hamurların yan kısımlarını ince kısımların ve için üstlerine doğru kapatarak sarmalı, yufkalara 12 - 13 santim boyunda kalın sigara biçiminde şekiller verdirmelidir.

3 Hamurların sarılmaları sona erince, bunlardan beşer altışar alarak, içinde kızdırılmış 1 bardak rafine çiçekyağı olan tavaya atarak hamurların bir tarafları kızardıktan sonra diğer taraflarını çevirmeli, börekleri kızartmalı ve her kızaran böreği de bir delikli kepçe ile iyice süzölmüş olarak tabağa almalı ve diğer partiyi atarak bütün börekleri kızartmalı ve servis yapmalıdır.