

Besamel Soslu Borek

Malzemeler

4 adet yufka
3 parca tavuk gogsu
Tuz
Karabiber
Su
Siviyag
Besamel sos icin:
1,5 yemek k. tereyagi
3 yemek k. un
1 su b. sut
1 kase galeta unu

Yapilisi

Tavukari kucuk kupler halinde dograyin ve tuz ekleyip pisirin. Karabiberle tatlandirin.
Besamel sos icin tereyagini eritip unu ekleyin ve unun kokusu cikana kadar kavurun.
Yavas yavas sutu ekleyin, tuz ekleyin ve cirpma teliyle surekli karistirarak kivam alana dek pisirin.
Besamel sos iliyinca pisirdiginiz tavuklarla karistirin.
Ic harci icin su ve siviyagini karistirin.(esit miktarda olacak.)
Birinci yufkayi tezgaha serin, uzerine harctan surun, ikinci yufkayi uzerine serin.Yufkalari once dorde sonra her bir parcayi uce bolun.(12 es parca olmal).
Yufkanin genis tarafina tavuklu harctan koyun ve sigara boregi sarar gibi sarin.Diger yufkalar icin de ayni islemi tekrarlayin. Yumurta sarisi surun ve galeta ununa bulayin.
Yagli kagit serili tepside 200 derecede pisirin.