



- 1 kg kadar tavuk but ve göğüs eti
- 2-3 diş sarmısak
- 2-3 kaşık zeytinyağı
- 1 su bardağı süt
- Susam
- Tuz
- Karabiber
- Köri

Bunu annem ilk yaptığında börek zannetmiştim. Kare kare dilimlendiğinde börek gibi görünüyor. Nefis bir tat. Özellikle davetlerinizde sofranızı zengin gösterecek bir çeşit.

Tavukları rondoda kıyma yapın. Susam dışındaki tüm malzemeyi ekleyin. Borcama alın. Üzerine susam serpip buzdolabında bekletin. Süre yazmıyorum, çünkü 1 gün öncesinden bile hazırlayıp bekletebilirsiniz.

Borcamın kırılmaması için fırına girmeden en az yarım saat evvel dolaptan çıkarmayı unutmayın. 200-220°C fırında kızarana dek pişirin.

Bu tarife ceviz ve krema da çok yakışır diye düşünüyorum. Ben de her seferinde niyetlenip, sonra da denemeyi unutuyorum.

Afiyet olsun.