



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ADAÇAYLI MUSKATLI VE JAMBONLU TAVUK PAY

- 4 parça tavuk göğsü bonfile
- 1 adet limon
- 2 adet yumurta
- 1 çay kaşığı kuru kekik
- 1 çay kaşığı rendelenmiş muskat
- 200 gr dilimli tavuk jambon
- 1 çay kaşığı adaçayı
- 1 çay kaşığı tuz, karabiber
- 5 su bardağı un
- 2 çai kaşığı tuz
- 6 yemek kaşığı margarin
- 2,5 su fincanı su

Hamuru için, un ile tuzu derin bir kaba alın. Ortasını açıp sana yağı ilave ederek parmak uçlarınızla una yedin. Suyu ekleyip hamuru yoğurun. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Tavuklu iç harcı için tavuk etlerini kıyın. Derin bir kaba limonun kabuklarını rendeleyin. çırpılmış yumurta, kekik, adaçayı, muskat, tuz ve biberi ilave edip harmanlayın. İnce kıydığınız tavuk etleri ile dilimlediğiniz jambonları ilave edip harmanlayın. Hamuru buzdolabından çıkarıp kapak olacak kadarını ayırın. Kalan hamuru kelepçeli geniş kenarlı yuvarlak fırın kabına yayın. Tavuk etli harcı içine paylaşın. Ayırdığınız hamuru açığa üzerine yayın. Yarım saat buzdolabında dinlendirin. Buzdolabından çıkarıp üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürün. Fırını 200 derecede ısıtın. Payı fırına alıp ısınsın 180 dereceye düşürün. 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılınca dilimleyip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.06.2024