



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYZA Bİ-CİHETİ BÖREK-İ MAKİYAN-İ HASSA

(Tavuklu Börek)

Fatih Sultan Mehmet'in Topkapı Sarayı, Hassa Mutfağı
1469 yılı kaydı

Malzemeler (6-8 porsiyon)

Hamur için:

Buğday unu (4,5 su bardağı)

Ilık içme suyu (1,5 su bardağı)

Tereyağı (5 çorba kaşığı) 75 gr.

Yumurta 1 adet

Şeker (1 tatlı kaşığı)

Mahlep (1 tatlı kaşığı) 20 gr.

Tuz (1 tatlı kaşığı) 25 gr.

Harcı için:

Piliç 1kg.

Kuru soğan 1 kg.

Haşlanmış yumurta 2 adet

Tereyağı (3 çorba kaşığı) 45 gr.

Karabiber taze çekilmiş (1 tatlı kaşığı) 25 gr.

Tuz 15 gr.

Üstüne :

Yumurta 1 adet.

Pilici, soğanla birlikte hafif tuzlu suda kemiklerinden ayrılıp iyice yumuşayınca kadar kaynatın.

Hamur için; tereyağını eritin,unun ortasına havuz açın. Erimiş tereyağını, 2 yumurtayı, şeker, mahlep ve tuz ekleyerek yoğurun. Hamura yavaş yavaş ılık su ekleyerek, pürüzsüz hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamuru 4'e ayırıp unlayın ve üstüne nemli bez örtüp 30 dakika dinlendirin.

Pişen piliç ve soğanları biraz soğuduktan sonra çıkartıp, etlerini ayırıp didikleyin. Soğanların suyunu süzün.

Tavada 3 kaşık tereyağını eritin. Soğanları yağda suyu biraz azalınca kadar 1-2 dakika çevirin. Piliç etlerini ekleyin ve iyice kavurun. Tuz ve karabiberi katın. Biraz soğuyunca haşlanmış yumurtaları ilave edip harcı karıştırın.

Hamuru yufka gibi açın. Tepsiyi yağlayın. 1. kata yufkayı serin, üzerini yağlayın ve 2. kata hamuru koyun. Bunun üstüne piliç harcını yayın,kalan 2 yufkayı da aralarına yağ sürerek harcın üzerine serin.

Yumurtayı çırpın. Biraz sulandırın ve fırça ile böreğin üzerine sürün.

Böreği önce 15-20 dakika 200 derecede, sonra 180 derecede 30-40 dakika pişirin. Dinlendirdikten sonra servis yapın.