



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ TAVUK

Ümit Usta

4 adet tavuk but
2 adet kuru soğan
3 litre su
1/2 paket margarin
1,5 tatlı kaşığı fesleğen
Tuz
HAMURU İÇİN:
500 gr un
1 adet yumurta
Ceviz içi
Sıvıyağ
Tuz
Su
Arzuya göre; pul kırmızıbiber

Bir tencereye, margarini koyup, eritem.

İçine dörde böldüğümüz kuru soğanları ve iyice yıkadıktan sonra ikiye veya üçe böldüğümüz tavuk butlarını ilave edip, tavuklar kızarıncaya kadar kavuralım.

Tavuklar kavrulunca, yeterince tuz ve 3 litre kadar su ilavesi ile pişirelim. Bu esnada, hamurumuzu hazırlayalım.

Una, yumurta, yeterince tuz ve su ilave ederek, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım.

Ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, yufka inceliğinde açalım.

Üzerine sıvıyağ sürüp, bıçakla kıydığımız cevizden serpiştirelim.

İki parmak genişliğinde sigara böreği şeklinde saralım.

Bu esnada pişmiş olan tavukları süzelim.

Ayırdığımız tavuk suyunu, tekrar tencereye koyup, kaynatalım.

Kaynayan suya, tuttuğumuz hamurdan hazırladığımız cevizli börekleri atıp, 7-8 dakika haşlayalım.

Bu esnada, pişirdiğimiz tavuk etlerini kemiklerinden ayırıp, tencereye ilave edelim.

Fesleğeni ve ihtiyaç varsa biraz daha tuz katıp bir taşım daha kaynattıktan sonra, sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler, pul kırmızıbiber ile servis yapabilirler.