FINDIK BÖREĞİ

Şenay Asena

MALZEMELER:
2 adet tavuk göğüs eti
1 adet orta boy soğan
4 çorba kaşığı tereyağı
3 adet yeşil sivri biber (tatlı)
2 adet domates
Tuz
Karabiber
Yarım çay kaşığı kırmızıbiber
1 su bardağı fındık (kavrulmuş, kalın kıyılmış)
3 adet yufka
1 adet yumurta akı

HAZIRLANIŞI:
Tavuk göğüs etlerini, 2-3 bardak suda yumuşayıncaya kadar haşlayın. Haşlanmış eti lokmalık parçalara bölün. En az iki bardak tavuk suyunu bir kenara ayırın. Soğanı rendeleyin; iki kaşık tereyağı ile karıştırarak, yumuşayıncaya kadar kavurun. Kavrulmuş soğanlara, ince doğranmış biberleri ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. Domateslerin saldığı suyu çekene kadar, karıştırarak pişirin. Tavuk eti, tuz, karabiber ve kırmızıbiberi katın. Birkaç kez karıştırdıktan sonra ateşten alıp soğumaya bırakrn. Soğuduktan sonra harca fındıkları ekleyip karıştırın. Yufkaları tek tek sererek, üzerlerine fırça ile oda sıcaklığında yumuşatılmış tereyağını sürün. Önceden 160 derecede kızdırılmış fırında, üzerleri sararıncaya kadar tek tek kızartın. Kızarmış yufkaları bir tepsi içine üst üste koyun ve üzerine iki bardakhk ılık tavuk suyunu dökün. Yufkalar tavuk suyunu çekip yumuşaymca, ortasına yakın kısmına boylamasına harcı yayın. Yanlarını harcın üzerine kapatıp rulo yapın ve üzerine yumurta akı sürün. Ruloyu önceden 160 derecede kızdırılmış fırında, servis zamanından 20 dakika önce ısıtın. Isıtılmış börek rulosunu, porsiyonluk parçalara ayırıp ılık olarak servis yapın.

Not: 'En Lezzetli Yemekleri Fındıkla Pişirelim' Yarışması Birincisi.

© lezzetler.com tarif no:39810 • adı:Fındık Böreği • gönderen:siyami • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:34