



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU ÇERKEZ TAVUĞU

THY Skylife

300 gr tavuk göğsü
300 gr istridye mantarı
4 yemek kaşığı ceviz içi
4 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı beyaz toz biber
4 adet baklava yufkası
4 yemek kaşığı krema
1 adet kuru soğan
1 adet havuç

Önce tavuk göğsü temizlenip yıkandıktan sonra tencereye alınır. Üzerini geçecek kadar su dökülüp doğranmış havuç, soğan ve tuz ilave edilerek ağır ateşte pişmeye bırakılır. Mantar ince şekilde doğranarak sotelenir. 3 4 dakika karıştırdıktan sonra tuz, biber ve krema eklenir, kaynamaya başlayınca haşlanmış tavuk göğsü ince şekilde parçalara bölünüp mantarlı karışıma ilave edilir. Beraber bir taşım kaynadıktan sonra ocaktan alınır ceviz içi serpiştirilip karıştırarak soğumaya bırakılır. Baklava hamuru 40 cm çapında ince bir şekilde açılır. Hamurun ortasına iç malzeme konulur. Hamurun kenarları birleştirilip toplanarak bohça gibi bağlanır. Tavadan kalan tereyağı eritip üzerinde dökülür. Fırında 170° C'de 12 dakika kızarıncaya kadar bekletilir. Fırından sıcak olarak alınır. Servis tabağına 1 kaşık domates sos dökülür hamur üzerine konulur. Etrafına nar ekşisi gezdirilir ve sıcak olarak servis edilir.

