



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KURNİK (ELAZIĞ)

<https://www.elele.com.tr>

4 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 soğan  
2 diş sarımsak  
500 kuşbaşı tavuk eti  
100 g mantar  
2 su bardağı tavuk suyu  
1 çay bardağı esmer yasemin pirinci  
1 demet dereotu  
1 limonun suyu  
1 haşlanmış yumurta  
Kremalı ve peynirli hamur için:  
125 g tereyağı  
125 g krem peynir  
1 yemek kaşığı krema  
1 yumurtanın sarısı  
200 g un  
1 tatlı kaşığı kabartma tozu  
Krep için:  
1 yumurta  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı un  
Tuz  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı

Hamur için tereyağı, krem peynir ve kremayı bir mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta sarısını ilave edip çırpmaya devam edin. Ayrı bir karıştırma kabında un ve kabartma tozunu harmanlayın ve tereyağlı karışıma ilave ederek hamur toparlanıncaya kadar yoğurun. Hamurun üzerini streç filmle sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin. Yumurtalı tavuk için zeytinyağını geniş bir tavada ısıtın. Yemeklik doğradığınız soğan ve ezdiğiniz sarımsağı pembeleşinceye kadar kavurun. Kuşbaşı tavuk etini ilave edip etlerin rengi dönünceye kadar pişirin. İnce doğradığınız mantarlar ve yıkayıp süzdüğünüz pirinci de ilave edip 5 dakika daha pişirin ve tavuk suyunu ilave edin. Tavuk etleri iyice yumuşayıp pirinçler suyu çekinceye kadar kısık ateşte kapağı kapalı olarak pişirin. İnce kıydığınız dereotu, limon suyu ve katı haşlayıp küp doğradığınız yumurtayı ilave edip 2-3 dakika daha pişirin ve ocaktan alın. Krep için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir kaseye alıp bir mikser yardımıyla çırpın. Hafif yağladığınız tavaya bir kepçe kadar döküp her iki tarafını da kızartın. Tavuklu karışımın yarısını bir fırın kabına aktarın. Üzerine pişen kreplerden bir tane yerleştirip kalan tavuklu karışımı ilave edin. Dinlenen hamuru buzdolabından çıkartıp fırın kabınızın boyutlarında açın. Kabin üzerini hamurla kaplayın ve üzerine küçük bir kasede çırptığınız yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25-30 dakika pişirip sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:129651 • adı:Kurnik (Elazığ) • gönderen:atadan • indirme tarihi:21.09.2024 - 00:42