PİLİÇLİ BÖREK

6 piliç göğsü (derileri ve kemikleri ayıklanmış; yaklaşık 750 g)
250 g hazır yufka (18 eşit parçaya kesilmiş)
3/4 tatlı kaşığı tuz
3/4 tatlı kaşığı karabiber (taze çekilmiş)
4 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1 diş sarımsak (ince kıyılmış)
1 arpacık soğanı (ince doğranmış)
350 g ıspanak (ayıklanıp, yıkanmış)
1 su bardağı tuzsuz tavuk suyu
1 çorba kaşığı krema
1/4 su bardağı) şamfıstığı (kabukları ayıklanıp, kahverengi iç zarları çıkarıldıktan sonra, iri doğranmış)
250 g lor peyniri (tercihen yarım yağlı)

Her piliç göğsünü verevine 3 parçaya kesip, üstlerine tuzun 1/2 tatlı kaşığını ve karabiberin yansım serpin. Ayçiçek yağının 1 çorba kaşığını bir tencereye koyup, tencereyi orta ateşe oturtarak, yağı ısıtın. Isınınca piliç parçalarını koyup, sürekli altüst ederek, yaklaşık 30 saniye sote edin (arada gerekirse en çok 1 çorba kaşığı daha ayçiçek yağı ekleyin). Sonra delikli spatulayla bir tabağa çıkarın.
Tencereye sarımsaklar ve arpacık soğanlarını koyup, süreklikarıştırarak, 30 saniye pişirin. Ispanakları katıp, ateşi kısın ve tencerenin üstünü örterek, ıspanakları yaklaşık 2 dakika pişirin. Tencereyi ateşten alıp, ıspanakların yarısını bir tabağa çıkararak, ince ince doğradıktan sonra, bir kenara ayırın.
Tencereyi yeniden orta ateşe oturtup, tavuk suyu, kalan tuz, kalan karabiber ve kremayı koyarak, karıştırın. Sonra karışımı yarı yarıya çekinceye kadar pişirin. Tencereyi ateşten alıp, içindeki sosu blendır kabına aktararak, püre kıvamı alıncaya kadar karıştırın. Sonra küçük bir kâseye aktarıp, bir kenara bırakın. Fırınınızı 170 °C ısıtın.
Harcı hazırlamak için şamfıstıklan, lor peyniri ve ayırdığınız doğranmış ıspanakları bir kâsede karıştırın.
Tabaktaki göğüs parçalarını kâğıt mutfak havlusuyla kurulayın. Yufka parçalarından 3'ünü üst üste mutfak tezgâhına koyun (kalan yufkaların üstünü hafifçe ıslatılmış kâğıt mutfak havlusuyla örtüp, kurumalarını önleyin). Tezgâhtaki yufka tabakalarının üstüne göğüs parçalarından birini koyup, üstüne ince bir tabaka halinde harçtan döşeyin. Üstüne bir başka göğüs parçası koyup, üstüne gene ince bir tabaka harç döşeyin. En üste üçüncü bir göğüs parçası yerleştirip, yufkaların kenarlarını bu parçaların üstüne gelecek biçimde katlayıp, sarın. Yufkaların birleşme yerleri alta gelecek biçimde böreği hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirip, aynı işlemleri kalan tavuk parçaları ve kalan yufkalarla sürdürerek, toplam 6 börek yapın. Kalan çiçekyağını mutfak fırçasıyla böreklerin üstüne sürün.
Tepsiyi fırına verip, börekleri üstleri altın sarısı bir renk alıncaya kadar (yaklaşık 45 dakika) pişirin. Üstleri yeterince kızarmamışsa, fırının sıcaklığını 230 °C'a (8'e) yükseltip, börekleri birkaç dakika daha pişirin. Tepsiyi fırından alıp, börekleri bir servis tabağına çıkarın. Sosu biraz ısıtıp, böreklerin üstlerine dökerek (ya da böreklerin yanında kâsesi içinde) servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:30711 • adı:Piliçli Börek • gönderen:fato • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:50