PİLİÇLİ VE PEYNİRLİ AÇMA BÖREK

250 gram tavuk (göğüs kısmından)
1 adet kuru soğan
2 adet domates
2 adet sivri biber
3 disş sarımsak
250 gram beyaz peynir
1 paket (250 gr) margarin
HAMURU İÇİN:
3 su bardağı un (375 gr)
15 gram kuru maya
1 çay kasığı tozşeker
250 gram ılık su
Kekik
Tuz
Karabiber

Mayayı, şekeri ve tuzu, 1 çay bardağı ılık su ile ezip, ortasını açtığımız unun içine koyalım.
Üzerini un ile örtüp, (10-15 dakika kadar) mayalanmasını bekleyelim.
Hamuru yeterince ılık su ilavesi ile yoğurup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim.
Hamuru 6 eşit parçaya bölüp, 15-20 dakika bekletelim.
Parmak büyüklüğünde fileto olarak kestiğimiz tavuk etlerini, 1 çorba kaşığı margarin yağında tersli yüzlü kızartalım.
Yeterince tuz, karabiber ve kekik serpip ocaktan indirelim.
İnce kıydığımız kuru soğanı, margarin yağında ve orta ısılı ateşte kavurmaya başlayalım.
Önce kıyılmış biberleri, arkasından sarımsağı, daha sonra da kabuğunu soyup, kuşbaşı kestiğimiz domatesleri tencereye ilave edip, orta ısılı ateşte koyu kıvama gelinceye kadar pişirelim.
Yeterince tuz ve karabiber ilave edip, ufalanmış beyaz peynir ile karıştıralım.
Hamurlardan bir parçasını elimizle yuvarlak olarak açıp, yayalım.
İçine yeterince tavuk üzerine de peynirli sos koyup, diğer yarısını üzerine kapatıp, yağlanmış fırın tepsisine dizelim.
Üzerine erimiş yağ sürüp, kaşar peyniri rendesi serperek, orta ısılı fırında kızarıncaya kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:74340 • adı:PİLİÇLİ VE PEYNİRLİ AÇMA BÖREK • gönderen:kırık testi • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:27