



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU EKMEK

6 su bardağı un
2 su bardağı su
2 su bardağı eritilmiş margarin
1 çay kaşığı tuz
200 gr tavuk
1 adet soğan
1 yemek kaşığı hardal
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı biberiye
1 paket kuru maya
2 adet yumurta
4 çay kaşığı sıvıyağ

Soğan, sarımsak sotelenir. Doğranmış tavuklar eklenir. Suyunu çekene kadar pişirilir. Baharatlar ve hardal ile tatlandırılır.

Un, maya ile karıştırılıp ortası açılır. İçine yumurta, sıvı yağ, margarin, tuz ve ılık su ilave edilerek hamur yapılır. En az yarım saat mayalanır. 12 eş parçaya bölünür. Parmak kalınlığında açılır. Üzerine yağ sürülür. İç harç konulup rulo yapılır. Üzeri 2 cm aralıklarla çizilir. Tepsiyeye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve üstlük serpilir. 170 derecede fırınlanır.

