TAVUKLU KÖBETE

3 adet yufka
100 gr tavuk eti, ya da 1 parça tavukgöğsü
1 çay bardağı pirinç
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane
1 çay kaşığı tuz karabiber
50 gr eritilmiş margarin
1 adet yumurta

Tavuk etini haşlayın. Haşlama suyunu süzüp kenara ayırın. Tavuk etlerini didikleyin.
Pirinci haşlayın. Soğanı ince küpler halinde kesin ve erittiğimiz margarinde kavurun.
Didiklenmiş tavuk etlerini ekleyip biraz daha çevirin.
Eti,soğani, pirinci, naneyi, tuzu ve biberi karıştırıp böreğin içini hazırlayın.
Tepsiyi yağlayın ve içine kenarları dışarıda kalacak şekilde bir yufka yerleştirin.
Daha sonra bu kenarlar bohça gibi böreğin üstüne kapatılacak. Diğer iki yufkayı 5-6 parçaya bölün.
Yufkanın üstüne sıvı yağ ve tavuk etinin haşlama suyundan sürün. Üstüne parça yufkalardan bir kat daha yapın ve tavuklu karışımdan yayın. 2 kat yufka, bir kat etli karışım şeklinde yufkaları bitirin.
Böreğin üstünü kapatıp üstüne eritilmiş margarin ve çırpılmış yumurta sürün 200°de üstü kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:132229 • adı:Tavuklu Köbete • gönderen:vah det • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:28