YUFKADA TAVUK

1 adet tavuk
5 büyük soğan
5 domates
2 çorba kaşığı
1 kaşık çiçekyağı
4 yufka
1 yumurta
Karabiber
Tuz

Beş büyük soğanı yarım ay şeklinde doğrayın ve bir tavada 2 kaşık yağda cam gibi olup yumuşayıncaya kadar kavurun. Körpe bir tavuğu, tencerede iki kaşık margarinde on dakika kızartın; üzerine kavrulmuş soğanları dökün ve bir bardak da sıcak su ilave edin. Sonra kabukları soyulmuş ve doğranmış iki domates, iki çay kaşığı karabiber ve üç çay kaşığı tuzu katıp bir iki kez karıştırın ve tencerenin kapağını kapatın, ağır ateşte bir ya da duruma göre birbuçuk saat kaynattıktan sonra ateşten indirin. Soğuyunca tavuğun kemiklerini çıkarıp, etlerini küçük parçalar halinde tenceredeki soğanlara karıştırın. Öte yandan dört yufkanın aralarına ufak bir kapta erittiğiniz iki kaşık margarinle bir kaşık çiçekyağı karışımını sürün. Araları yağlanmış, üstüste duran yufkaları önce ortadan, sonra ortada 20'şer santimlik şeritler kalacak şekilde iki kenarlarından kesin. Elinizdeki 20 santim genişliğinde iki şeridi, üçer kareye bölün ve böylece elde ettiğiniz 6 tane kare şeklindeki yufkaya tenceredeki ufalanmış soğanlı tavuk etlerini bölüştürün. Sonra da yufkaları bohça gibi katlayın. Üzerlerine önce yufka aralarına sürdüğünüz margarinden sonra da artan yumurtadan sürüp, orta ısıdaki fırında 20 dakika kadar kızartın.

© lezzetler.com tarif no:9334 • adı:Yufkada Tavuk • gönderen:ASIK • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:41