



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLAVA YUFKASINDA KAYIN MANTARLI SICAK ÇERKEZ TAVUĞU

THY Skylife

2 tavuk göğsü
4 kayın mantarı
1 yemek kaşığı dövülmüş ceviz
1 su bardağı rendelenmiş ekmek içi
1 bardak süt
50 gr tereyağı
tuz
biber
1 diş dövülmüş sarımsak
2 baklava yufkası.

İki tavuk göğsü haşlanıp soğutulur ve didiklenir. Tencerede dört doğranmış kayın mantarı ve bir yemek kaşığı dövülmüş ceviz kavrulur; buna bayat ekmek içi ve süt ilave edilerek çırpma teliyle karıştırılır. Bir diş dövülmüş sarımsak tuz, karabiber ve didiklenmiş tavuk etleri katılarak, kaynatılır ve ocaktan alınarak soğumaya bırakılır. İki yaprak baklava yufkası tezgâha açılır. Tereyağı ile yağlanıp hazırlanmış olduğumuz Çerkez tavuğu yufkaya konup bohça şeklinde sarılır. 180 derecede 15 dakika pişirilir.