



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYZA BE CİHET-İ BÖREK-İ MAKİYAN

<https://www.sabah.com.tr>

Hamuru için:

1 kg un

25 gram yaş maya

1 çorba kaşığı toz şeker

4 adet yumurta

4 çorba kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı mahlep

Yeteri kadar su

Tuz

İç harcı için:

6 adet yumurta

1,5 kg tavuk göğsü

150 gram tereyağı

5 su bardağı su

2 adet soğan

7-8 dal taze soğan

6-7 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Pul biber

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Hamuru için unu düz bir zemine koyup ortasını havuz gibi açın. Su hariç bütün malzemeyi üzerine ilave edip karıştırın. Azar azar su ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bir bez örtterek 15 dakika dinlendirin. İç harcı için yumurtaları haşlayın. Soyup ince doğrayın ve kenara alın. Tavuğu 5 su bardağı suda haşlayın. Sudan alın ve ılındıktan sonra didikleyin. Tereyağını bir tavaya alıp ince kıyılmış soğanı sote edin. Üzerine tavuk etini ekleyin. 5 dakika karıştırarak kavurun. Ocaktan alıp ince kıyılmış taze soğan ve maydanozu katın. Yumurta, baharat ve tuz ilave edip karıştırın. Dinlenen hamuru bezelere ayırın. Bir adet bezeyi un serpererek açın. Açtığınız hamurun yarısına aralıklarla tavuklu harçtan koyun. Boşta kalan kısmı harçlı kısmın üzerine kapatın. Harçların bulunduğu noktaların etrafına elinizle hafifçe bastırın. Harçlı kısımları su bardağı ağzı ile keserek çıkarın. Kalan bezeleri de aynı şekilde hazırlayın. Bol yağda kızartarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:158918 • adı:Beyza Be Cihet-i Borek-i Makiyan • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:03.04.2025 - 15:27