



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇANTADA KÖRİLİ TAVUK

2 parça kare milföy hamuru (125 gr)  
1 adet yumurta sarısı  
100 gr sotelik doğranmış tavuk eti  
1 çorba kaşığı köri  
Acı pul biber  
Tuz  
1 tutam zerdeçal  
1 tutam toz zencefil  
2 diş ezilmiş sarmısak  
100 ml krema  
15 gr LUNA (1 çorba kaşığı)  
50 gr tane mısır  
Tepsiye serpmek için un

Donmuş hamur parçalarının tamamen çözülmeden bıçakla kesilebilecek kadar yumuşamasını bekleyin. Keskin bir bıçakla bir santim genişliğinde bir çerçeve kesin, ancak diyagonal olarak karşılıklı iki köşeyi kesmeden bırakın. Kesilmiş karşılıklı köşeleri birbiri üzerinden çapraz şekilde katlayın. Elde ettiğiniz çanak şeklindeki hamurların üst kısmına yumurta sarısı sürün. Fırın tepsisini biraz unlayıp hamurları üzerine yerleştirin ve önceden 220 derece ısıtılmış fırında 12-15 dakika pişirin. Bu arada tavuğu kuvvetli ateşte Luna ile kavurun. Tavuklar iyice kavrulunca ateşi kısıp köri, acı biber, sarmısak, zerdeçal ve zencefili ekleyin. Kısık ateşte kavurmaya devam edin. Krema, tuz ve mısırı ekleyin, ateşten alın. Fırından çıkan sıcak çantaların içine doldurup servis yapın.

Not: Milföy hamuruna pişmeden önce yumurta sarısı süreceğiniz zaman sadece üzerine sürmeye, yumurtanın kenarlardan aşağıya taşıp hamurun kenar kısmına bulaşmamasına dikkat edin. Milföy hamurunun kat kat kabarması için hamurdaki katların birbirlerine yapışmaması gerekir. Kaliteli bir kâri karışımı ışık almayan ve sıkıca kapa-nan bir kaptan uzun süre aramasını kaybetmeden saklanabilir. Eğer satın aldığınız köri topaklanıyorsa karışımında-ki pirinç tozu fazla kaçmış demektir. Muzlu pudingi küçük kâseler içinde sunabileceğiniz gibi, sofraya kalıp içinde getirip dilim dilim keserek servis yapabilirsiniz. Pudingi henüz sıcakken hoş desenli bir kek kalıbının içine döküp, soğuduktan sonra buzdolabında yeterince sertleşmesini sağlayın. Kalıptan kolay çıkması için kaynar suya daldırıp çıkarın ve servis tabağına alın. Arzu ederseniz üzerine çikolatalı sos dökerek servis yapın.



---

© lezzetler.com tarif no:89312 • adi:Çantada K rili Tavuk • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:40