DİLBER BÖREĞİ (TAVUKLU)

250 gr margarin
300 grun
1 tane yumurta
2 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı un
1/4 tavuk eti (pişmiş)
1 bardak süt veya tavuk suyu
2 tutam gravyer peyniri rendesi
tuz
karabiber

Margarin bir kaç saat buzdolabında tutulur. Elenmiş un, hamur tahtası üzerine ortası çukur olacak şekilde dökülür, ortasına bir yumurta kırılır ve tuz atılır. Birbuçuk kahve fincanı ılık su yavaş yavaş katılarak hamur yoğrulur, özleştirerek düzgünce bir top yapılır ve nemli bez sarılıp 5 dakika dinlendirilir. Dinlenen hamurun altına ve üstüne un serpilir. Merdane ile, ortası yarım parmak kalınlığında olmak üzere kenarlarına doğru incelen yuvarlak bir hamur açılır. Donmuş olan yağın sertliğini gidermek için merdaneyle birkaç kere vurulur ve hamurun ortasına konur. Hamur yağ görünmeyecek şekilde bohça yapılır.
Sonra un serperek, dik dörtgen şeklinde, yarım parmak incelikte, yaklaşık 1,5 karış uzunlukta hamur açılır. Sonra üçe katlanır ve yine açılır ve katlanır. Un serpilmiş bir kaba alınarak üstü yaş bezle örtülü olarak buzdolabında 20-25 dakika dinlendirilir ve aynı işlem iki kez daha tekrarlanır. Sonra, hamur 3 - 4 mm incelikte açılır.Hamurun kenarından 5 cm ilersine, ikişer parmak aralıklarla tavuk kümeleri konur. Aralarına fırça ile su sürülüp boş olan kenar tavukların üzerine kapanır. Dişli nemse kalıbı ile yarım daire şeklinde kesilir, ıslatılmış tepsiye aralıklı dizilir. Üzerine fırça ile yumurta sarısı sürülüp, orta ısılı fırında 15-20 dakika pişirilir. Sıcak olarak servis yapılır.

İçi hazırlamak için: Un, hafif ateşte yağla karıştırılıp, pembeleştirmeden kavrulur. Tavuk suyu veya süt katılır, yumuşak bir bulamaç elde edip birkaç dakika pişirilir ve içine ufacık doğranmış tavuk etleri katılır. Tuz ve karabiber de serpildikten sonra, birkaç dakika pişirilir. Kullanmak için soğumasını beklemek gerekir.

© lezzetler.com tarif no:48915 • adı:DİLBER BÖREĞİ (Tavuklu) • gönderen:Nezihe • indirme tarihi:04.05.2024 - 02:53