



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİŞTE BERABERİNDE BADEMLİ MANTARLI TAVUK BUTLARI

Sağlıklı Tavuk Bilgi Platformu

Erişte hamuru için;
300 Gr. Un
3 Ad Yumurta sarısı
1 Yumurta
15 ml sızma zeytinyağı
Tuz
Erişte dolgusu için;
1/2 Kg. Tavukgöğsü
Tuz
Karabiber
But ruloları için;
4 Ad Kalçalı tavuk budu
4 Ad Kültür mantarı
100 Gr. Çiğ badem
70 Gr. Tereyağı
Tuz
Karabiber
Tarhun otu
Erişte için;
1 Ad Kırmızı tatlı taze biber
6 Dal yeşil soğan
50 Gr. Butlardan çıkan tavuk derisi
100 Gr. Çiğ badem
30 ml. sızma zeytinyağı
2 Diş sarımsak
100 Gr. parmesan peyniri
Tuz
Karabiber

Erişte yapımı için un tezgaha dökülür ve ortay havuz olarak açılır. Açılan havuza tuz, yumurta sarıları, yumurta konulur ve yavaş yavaş yoğurmaya başlanır, suyu yavaş yavaş ekleyerek orta sertlikte bir hamur elde edilir, hamurun üzerine bir tülbent örtülerek dinlendirilir.

Streç film doğrama tüh taşı üzerine açılır ve üzerine tuz-biber serpilir. Tavuk göğüsleri fileto bıçağı yardımıyla yarım santim kalınlığında fileto dilimlerine ayrılır ve streç fiş üzerine konulur. Streç film ile üzeri örtülür, et döveceği ile incelenen kadar dövülür.

Dinlendirilen hamur un sepişmiş tezgaha alınır ve lazanya hamuru kalınlığında açılır, hamurun yarısına inceltilen tavuk göğüslerini yerleştirilir, hamurun diğer yarısı da üzerine katlanır.

Hamur merdane yardımı inceltilir daha sonra hamur 3-4 mm kalınlığında doğranır ve üzerine un serpilir ve üzeri örtülerek bekletilir.

Tavuk butlarının derisi ve kemikleri çıkartılır ve et döveceği ile inceltir. Butların iç kısmına 10 gr. tereyağı sürülür. Tuz, biber ve tarhun serpilir. Mantarlar ince ince doğranıp butların içine eşit olarak dağıtılır. Bademler ince ince doğranır, hafif kavundur ve mantarların üzerine serpilir. Budar rulo şeklinde sarıldıktan sonra alüminyum folyo ile budarı teker teker sıkıca sarılır ve uçları iyice kapatılır. Küçük bir tencerede kaynamış suyun için de rulolar 25 dakika kadar pişirilir, Daha sonra folyolara sarılı butlar tencereden alınır, folyoları açılır. 60 gram kadar tereyağı bir tavada eritilir ve ruloları yavaş yavaş kızartılır.

İçinde kaynatılmış su olan büyük bir tencereye tuz eklenir ve içine tezgahda bekletilen eriştelere atılır.

Büyükçe bir tavaya zeytinyağı dökülür ve kızdırılır, sarımsağı ve soğanı ince ince kıydıktan sonra sarımsak ve soğanın beyaz kısımları tavaya atılır, kırmızı biber jülyen doğranır ve tavaya eklenir. Aynı tavaya erişteleri siizjeneden alınır ve üzerine haşlama suyundan eklenir. Parmesan peynirini de tavaya ekleyerek tavanın altı kapatılır.

Başka bir tavada ince ince kıyılmış tavuk derileri ktır olana kadar kızarılır ve üzerine kıyılmış badem eklenir.

Sunum tabağına erişte üzerine ktır bademli tavuk derileri serpilir, doğramış olduğunuz yeşil soğanlar eklenir. En üstede tavuk ruloları yerleştirilir.



© lezzetler.com tarif no:139503 • adı:Erişte Beraberinde Bademli Mantarlı Tavuk Butları • gönderen:Kayıtcı • indirme tarihi:23.04.2024 - 22:12