



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAMURA SARILI TAVUK KAVURMA

Hamur için:

250 g un

100 g tereyağı

1 tutam tuz

80 ml su

Yarım paket Pakmaya İstant Maya (5 g)

İç malzemesi:

500 g tavuk eti, kuşbaşı doğranmış

1 avuç badem içi, soyulmuş

1 yemek kaşığı tereyağı

1 demet kıyılmış dereotu

Tuz

1 çay kaşığı Pakmaya ŞefKrema ile inceltilmiş zerdeçal

Ayrıca:

Hamurun üzerine yapıştırmak için taze kekik

Elenmiş unu, oda ısısında yumuşamış tereyağını, bir tutam tuzu ve Pakmaya İstant Hamur Maya'sını hamur yoğurma kabına aktarın.

Yavaş yavaş su ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edin.

Hamuru top şeklinde toparlayın.

Üzerini örtün yarım saat bekletin.

Tencereyi ocağın üzerine alın iyice ısınınca etleri ekleyin.

Etler suyunu salıp çekene kadar orta ateşte kavurun.

Kabuğunu soyduğunuz bademleri ekleyin.

5 dakika kavurduktan sonra 1 yemek kaşığı sıvı yağ, inceltilmiş PAKMAYA ŞEFKREMA ile zerdaçal ve tuzu ilave edin.

Birkaç dakika sonra ocaktan alın, kıyılmış dereotunu ilave edin.

Karıştırıp soğumaya bırakın.

Dinlenmiş hamuru 2 yağlı kağıt arasına alarak merdane yardımı iki ile 1 cm kalınlığında açın. Taze kekik dallarını hamurun üzerine yerleştirip elinizle bastırarak hamurun içine kaybolmayacak şekilde gömülmesini sağlayın.

Yuvarlak ve çukur kabin içine yağlı kağıt serin. Hamurun dereotu tarafı yağlı kağıda değecek şekilde yerleştirin ve içine etli karışımı dökün, hamurun kenarlarından artan bölümünü de etlerin üzerini kapatacak şekilde tamamlayın. 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:138761 • adı:Hamura Sarılı Tavuk Kavurma • gönderen:berrin sunal • indirme tarihi:03.04.2025 - 07:34