HÜNKAR BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

MALZEMELER (4 KİŞİLİK)
3 adet yufka
1 adet tavuk göğsü
7-8 adet mantar
1 adet soğan
3 diş sarımsak
2 adet domates
Yarım çorba kaşığı salça
Yarım demet dereotu
Yarım çay bardağı
Sıvı yağ
3 çorba kaşığı sıvıyağ
3 çorba kaşığı su
Tuz,
karabiber,
kekik

Tencereye sıvı yağı aktaralım. Küçük doğranmış soğanları hafifçe pembeleştirelim. Tavuk göğsünü küçük küçük kuşbaşı doğrayıp tavaya aktaralım. Eder renk değiştirip, yumuşayana dek pişirelim. Ardından çe-küdek yatakları çıkarılmış biberleri ve uzunlamasına dilimlenmiş mantarları ekleyelim. Sarımsakları küçük küçük doğrayıp, mantarlar suyunu çekene dek kavuralım. Domatesleri rendeleyip, ilave edelim. Bir dakika sonra salçayı ekleyelim. 1 -2 kez karıştırıp, etin üzerini hafifçe aşacak kadarsu ilave edelim. Tuz, karabiber ve arzuya göre çok az kekik ilave edip bir miktar pişirelim. Tencereyi ateşten alalım. Etli sebzeli karışımı delikli kepçe ile tencereden alalım. Sebze ve piliçli karışımın suyunu iyice süzdürerek bir tabağa alalım. Dereotunu incecik kıyarak ekleyelim. 3 yufkayı, aralarına 3 çorba kaşığı sıvı yağ ve su serpiştirerek üst üste serelim. Büyük yuvarlak bir tabak yardımı üe yufkadan yuvarlar parçalar keselim. Yuvarlak parçalan bir kaseye ya da tek kişilik güvece yerleştirelim. Yufkanın kenarlarım dışa sarkıtalım. Yufkaların içine hazırladığımız tavuklu harcı yerleştirelim. Yufkayı bohça katlar gibi katlayalım. Kaseyi yağlanmış fırın tepsisine ters çevirelim. Üzerlerine yumurta şansı sürelim. Orta ısılı fırında üzeri kızarana dek pişirelim. Fınndan aldıktan sonra arzuya göre üzerindeki sosu ve haşlanmış bezelye ile birlikte servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:17452 • adı:Hünkar Böreği (Hazır Yufkadan) • gönderen:nln64 • indirme tarihi:02.05.2024 - 22:18