



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İNCİRLİ TAVUKGÖĞSÜ

<https://www.droetker.com.tr>

Yufka:

6 adet baklavalık yufka

50 g eritilmiş tereyağı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2 su bardağı süt

25 g tereyağı

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış kuru incir

0,5 su bardağı ince kırmış ceviz

Süslemek için:

1 - 2 adet kuru incir

1 - 2 yemek kaşığı iri kırmış ceviz

Kalıp:

6'lı muffin kalıbı

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

1 adet baklavalık yufkayı bıçak yardımı ile 12 adet kare oluşacak şekilde kesin. Kare parçaları, üçgen kısımları bir birlerinin üzerlerine gelmeyecek şekilde, aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste koyun. Kalıbın bir bölümüne yufkaların üçgen kısımları yukarıda kalacak şekilde yerleştirin. Kalan 5 adet yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Kalıbı fırına alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, tereyağını ilave edin ve 2-3 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin.

Ocaktan alın ve 10 dakika karıştırarak soğutun. İncir ve cevizleri ilave edip karıştırın.

Soğuyan yufkaları kalıptan dikkatlice çıkarın ve servis tabağına alın. Hazırladığınız dolguyu bohçaların içine paylaştırın. Buzdolabında en az 1 saat bekletin. İncir ve ceviz ile süsleyin ve servis yapın.



