



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KRALİÇE USULÜ YUMURTA (TAVUKTAN)

Malzemesi:

6 adet yumurta
yarım haşlanmış tavuk
1 bardak mayonez
3 adet siyah zeytin

Tartaleti:

4 kahve fincanı un
4,5 kahve fincanı tereyağı
Dörtte üç kahve fincanı su
Tuz
1 yumurta sarısı

Hazırlanışı:

Tortolet hamurunu hazırlamak için. Unu eledikten sonra ortasını havuz gibi açın. Buraya 1 yumurta sarısını, unu, tereyağını, tuzu ve soğuk suyu katarak iyice yoğurun. Bir saat kadar dinlenmeye bırakın, bir saat sonra uzun açılmış bu hamurdan pişireceğiniz kalıpların çapında 6 yuvarlak kesin. Sonra bunları, içleri yağlanmış küçük kalıpların içine bastırarak yerleştirin. Üstlerine yine aynı yuvarlaklıkta kesilmiş kağıtlar oturtun. Kağıtların üzerine de nohut, fasulye vs. koyarak hamurları orta ısıdaki fırında 20 dakika pişirin. Daha sonra kalıpları fırından çıkararak, soğuduktan sonra, üstlerindeki ağırlıkları, kağıtlarıyla birlikte atın. Hamurları kalıplarından çıkartın. Bir tencerede kaynamakta olan suya 6 adet yumurtayı atarak bunları altı dakika haşlayın. Yumurtaların suyunu dökerek üzerine soğuk su ilave edin. Kabuklarını soyarak bir tarafa bırakın. Sonra haşlanmış, yarım tavuğu kemiklerinden ayırın. Bunları yarım parmak boyunda parçalara didikleyin. Tavuk etlerine mayonezin dörtte üçünü ilave ederek iyice karıştırın. Mayonezli tavuğu iyice soğutmuş olduğunuz tartaletlerin içine eşit olarak bölerek döşeyin. Daha sonra her tartaletin içindeki mayonezli tavuğun üstüne de birer yumurta oturtun. Her yumurtanın üstüne de çekirdekleri çıkarılmış ve ikiye bölünmüş yarım zeytin oturtarak servis yapın.