



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULAMA

1 adet bütün tavuk
2 litre su
1 adet limon
1 adet soğan
3 adet yufka
Tereyağı
Pilav için:
1 adet rendelenmiş soğan
2 çorba kaşığı su
4 çorba kaşığı tereyağı
2 su bardağı baldo pirinç
1/4 su bardağı fıstık
1/4 su bardağı kuşüzümü
Tuz
Karabiber
1 adet kesme şeker
2 su bardağı su
1 su bardağı tavuk suyu
Tarçın

Tavuğu derin bir tencereye yerleştirin. İki litre suyu ilave edin. Suyun içine ortadan ikiye kesilmiş bir adet limon ve soğanı ekleyin. Tavuk eti yumuşayana dek önce harlı, su kaynamaya başladığında ise kısık ateşte haşlayın. Bu arada pilavı hazırlayın. Bir adet rendelenmiş soğanı kısık ateş üzerinde, 2 çorba kaşığı suda haşlayın. Su iyice azaldığında 4 çorba kaşığı tereyağı ekleyin. Yağ eridikten sonra fıstıkları ilave edin. Rengi hafifçe kararmaya başladığında, yıkanmış suyu süzölmüş pirinçleri ekleyin. Karıştırarak, kavurun. Kuşüzümlerini ekleyin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. 1 adet kesme şeker ekleyin. Ardından 1 su bardağı su ve iki su bardağı tavuk suyunu ilave edin. Önce harlı, sonra kısık ateşte pirinç taneleri yumuşayana dek pişirin. Pilavı ateşin üzerinden indirdikten sonra ortasına küçük bir çukur açın. Fındık büyüklüğünde bir tereyağı parçasını ekleyin. Pirinç taneleriyle üzerini örtün. Tarçın serpin. Tencerenin kapağını kapatıp, demlenmeye bırakın. Haşladığınız tavuğun derisini ve kemiklerini temizleyin. Etini incecik didip, pilavla harmanlayın. İlk yufkayı hafifçe yağlanmış dikdörtgen şeklindeki cam bir fırın kabına, yufkanın kenarları kabın dışında kalacak şekilde yerleştirin. Yarım yufkayı da kalıbın içine yayın. Yufkaların üzerine sıcak et suyundan gezdirin. Tavuklu pilavı bir kat olacak şekilde yufkanın üzerine yayın. Tekrar yarım yufkayı yayın. Eritilmiş tereyağı, tavuk suyu ve tavuklu pilavdan ekleyip, malzemelerin hepsini bu şekilde tamamlayın (en üstte yarım yufka olmalı). Kalıbın kenarındaki yufkayı en üstteki yufkanın üzerine kapatın. Eritilmiş tereyağı ve tavuk suyunu gezdirin. Bir gün buzdolabında bekletin. Dilediğiniz büyüklükte dilimler kesin. Orta hararetili fırında yufkaların üzeri kızarana dek pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcak böreğin üzerine soğuk tavuk suyundan gezdirin. Üzerine kızdırılmış tereyağı gezdirin. Sıcak fırında 20-25 dakika bekletin. Servis yapın.

Not: Börek harcını, yufkayla muska şeklinde sarıp fırında pişirdikten sonra, üzerine tavuk suyu dökmeden de servis yapabilirsiniz.

[ML® Süzgeç Böreği için tıklayın](#)



© lezzetler.com tarif no:21197 • adı:Sulama • gönderen:festival • indirme tarihi:04.04.2025 - 16:19