



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK BÖREĞİ

Tuğrul Şavkay

Harcı için:

1 adet tavuk (temizlenmiş) 1 kg.

Hamuru için:

200 gr. tereyağı (13 çorba kaşığı)

250 ml. soda (1 su bardağı)

2 adet yumurta

Tuz

250 gr. un (2 su bardağı)

Tavuğu yıkayıp tencereye koyun. Üzerlerini aşacak kadar su içinde bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, etleri iyice yumuşayınca kadar haşlamayı sürdürün. Haşlanan tavuğun suyunu süzüp, etlerini kemiklerinden ayırın ve didikleyin. Fırınınızı 180° C'ye getirip ısıtın.

Tereyağını tavada eritin. Hamuru hazırlamak için, sodayı 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı ile bir yoğurma kabında karıştırın. İçine yumurtaları, tuzu ve unu katıp yoğurarak yumuşak, pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru dört topağa ayırıp, yuvarlayın ve unlayın. Topakları teker teker önünüze alın, eritilmiş yağ ile yağlayıp, oklava ile yufka inceliğinde açın.

Tepsinin içini kalan eritilmiş yağ ile yağlayın. İlk iki yufkayı aralarına yağ sürerek üst üste tepsiye yerleştirin.

Didiklenmiş tavuk etlerini yayın. Kalan iki yufkayı, aralarını yağlayarak üzerine kapatın. Bir bıçakla tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa kesin ve üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin.

Tepsiyi fırına sürüp, altı ve üstü kızarıncaya kadar böreği yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen böreği fırından alıp kesin, sıcak olarak servis yapın.

