TAVUKLU DÜRÜM

4 adet tavuk göğsü
4 yaprak kıvırcık salata
4 adet taze yeşil soğan
2 adet orta boy domates
3 yemek kaşığı kıyılmış maydanoz
2 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
Hamuru için:
4 su bardağı un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
2 çay bardağı süt
1 çay kaşığı kuru maya
1 yemek kaşığı yoğurt
1 adet kesme şeker
1 tutam tuz

Sütü ılıtıp maya ve şekeri içinde eritin. Derin bir yoğurma kabına alıp yoğurt, sıvı yağ, un ve tuz ilave edip yumuşak bir hamur tutun. Mayalanması için hamuru 20 dakika bekletin. Hazırladığınız hamuru 8 eşit parçaya bölün ve tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Sacın üzerinde veya tavada iki taraflı pişirin. Pişirdiğiniz pideleri bir örtü içinde bekletin ki sertleşmesin.
Tavuk göğüsünü ince ince uzunlamasına doğrayın. Tavada tereyağını eritip tavukları pembeleşene kadar kavurun. Üzerine ince ince doğradığınız taze soğan, yeşil biber, pul biber ve tuzu ekleyip kavurmaya devam edin. Kıvırcık yapraklarını ve domatesi küçük küçük doğrayıp hazırladığınız tavuklu karışıma ekleyip pidelerin içine eşit miktarda paylaştırın. Pideyi dürüm şeklinde sararak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:143210 • adı:Tavuklu Dürüm • gönderen:Kamer Baba • indirme tarihi:01.05.2024 - 20:03