TAVUK ETLİ KÖBETTE

6 adet yufka
200 gr tavuk eti, ya da 1 parça tavukgöğsü
2,5 çay barda pirinç
2 adet soğan
2tatlı kaşığ kuru nane
Tuz
Karabiber
100 gr yağ
2 adet yumurta

Tavuk etini haşlayın. Haşlama suyunu süzüp kenara ayırın. Tavuk etlerini didikleyin.
Pirinci haşlayın.
Soğanı ince küpler halinde kesin ve yağda kavurun. Didiklenmiş tavuk etlerini ekleyip biraz daha çevirin.
Eti, soğanı, pirinci, naneyi, tuzu ve biberi karıştırıp böreğin içini hazırlayın.
Tepsiyi yağlayın ve içine kenarları dışarıda kalacak şekilde bir yufka yerleştirin. Daha sonra bu kenarlar bohça gibi böreğin üstüne kapatılacak.
Diğer iki yufkayı 5-6 parçaya bölün. Yufkanın üstüne sıvı yağ ve tavuk etinin haşlama suyundan sürün.
Üstüne parça yufkalardan bir kat daha yapın ve tavuklu karışımdan yayın.
4 kat yufka, bir kat etli karışım şeklinde yufkaları bitirin.
Böreğin üstünü kapatıp üstüne yağ ve çırpilmış yumurta sürün 200°de üstü kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:132307 • adı:Tavuk Etli Köbette • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:17.05.2024 - 09:29