TAVUK KUBBESİ

Tavuklu iç için:
Yarım kilo ince doğranmış tavuk göğsü
Orta boy minik doğranmış patates
1 Tatlı kaşığı salça
2 Yemek kaşığı sıvı yağ
1 Yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber
Kırmızı toz biber
Sos için:
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 Yemek kaşığı un
1 Yemek kaşığı sirke
3 Adet yufka

İçi hazırlamak için tereyağı ve tavuğu biraz çevirin. Sonra üzerine salça ve patatesi koyarak kavurun. Sonra un, su, yağ ve sirkeyi karıştırıp sosu hazırlayın. Dondurma kabının içine yufkaları serip üzerine sos dökün. Yufkaların içine tavuk harcını koyup üzerine yufkaları kapatın. Ters çevirip tepsiye börekleri koyun. Üzerine kalan sosu sürüp susam dökün. Orta sıcaklıkta fırında kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:162447 • adı:Tavuk Kubbesi • gönderen:Domates Perisi • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:28