



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUK VE PİRİNÇLİ AÇMA BÖREK

Hamuru için:

3 su bardağı un

Tuz

Yeteri kadar su

1 su bardağı zeytinyağı

İçi için:

500 gram tavuk göğsü

2 su bardağı su

1 su bardağı pirinç

2 çorba kaşığı tereyağı

2 adet soğan

3 dal pırasa

1 çorba kaşığı dolmalık fıstık

1 çorba kaşığı kuşüzümü

Tuz

Kekik

Karabiber

Hamuru açmak için:

1 çay bardağı sıvıyağ

Öncelikle hamur için yoğurma kabına un ve tuzu alın. Azar azar su ilave ederek sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru iki parçaya ayırın ve üzerine zeytinyağı döküp, 2 saat oda sıcaklığında bekletin. Diğer taraftan iç malzeme için tavuk etini 2 su bardağı suda haşlayın ve eti içinden çıkarıp, yıkanmış pirinci ekleyin. Pirinç yumuşayana kadar haşladıktan sonra süzün. Pirincin içine didiklenmiş tavuk etini katıp, karıştırın. Tavaya aldığınız tereyağında kıyılmış soğan ve pırasayı 3-4 dakika soteleyin. Üzerine dolmalık fıstık ve kuş üzümünü ilave edip, 1-2 dakika daha sotelemeye devam edin. Tavuklu pirinç, tuz, kekik ve karabiber kattıktan sonra tavayı ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Zeytinyağı sürdüğünüz hamurları unlanmış tezgaha yufka kalınlığında açın. Üzerine sıvı yağ sürüp, elinizle hamuru çekerek çok ince olacak şekilde açmaya devam edin. Yufkanın bir kenarına iç harcın yarısını koyup, dört parmak genişliğinde katlayın ve yağlanmış tepsiye yerleştirin. Diğer hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Daha sonra hamurları 4 parmak genişliğinde kesin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin.



