



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ BAKLAVA

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

Kadayıf:

200 g çiğ tel kadayıf

200 g eritilmiş tereyağı

20 adet baklavalık yufka

1 su bardağı öğütülmüş ceviz

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (24x35 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Ocağı kısıp 5 dakika daha kaynatın, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Sütü tencereye alıp üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 25 g margarini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tel kadayıfları tel şehriye boyutunda ufalayın. Hazırladığınız kadayıfları yağsız tavada ve kısık ateşte sürekli karıştırarak pembeleşinceye kadar kavurun. Kavurduğunuz kadayıfları geniş bir kaba alın. Üzerine eritilmiş tereyağının yarısını gezdirerek dökün, elinizle alttan üste doğru karıştırarak yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kalıbın içine baklavalık yufkaları, her birinin üzerine erimiş tereyağı sürerek üst üste sıralamaya başlayın. 3. yufkayı koyduktan sonra hazırladığınız kadayıfın yarısını yayın ve cevizin yarısını serpin. Üzerine yufkaları, aralara tereyağı sürerek, sıralamaya devam edin. 10. yufkadan sonra soğumuş tavukgöğsünü döküp düzgünce yayın. Tekrar yufkaları sıralamaya devam edin. 13. yufkadan sonra kalan kadayıf ve cevizleri yayın. Kalan yufkaları sıralayarak tamamlayın. Üzerine de tereyağı sürüp bıçak ile kare şeklinde dilimleyin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkartıp 5 dakika bekletin. Üzerine soğuk şurubu dökün. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170166 • adı:Tavukgöğsü Baklava • gönderen:Gül • indirme tarihi:10.04.2025 - 10:01