



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ DİLİMLERİ

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü
1 su bardağı süt
1 su bardağı krema
25 g margarin
200 g labne peyniri
1 limon kabuğu rendesi
2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri
1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

Hamur:

2 su bardağı un
1 çay bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
100 g tereyağı
1 yumurta
1 yemek kaşığı su

Üzeri için:

1 tatlı kaşığı toz tarçın

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x30 cm)

Süt ve kremayı bir tencereye alıp üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, margarinini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Labne peyniri, limon kabuğu rendesi, pudra şekeri ve öğütülmüş cevizi bir kaseye alın. Kaşık ile iyice karıştırın ve buzdolabında bekletin.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, tereyağı, yumurta ve suyu ilave edip iyice yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Bir parçasını eliniz ile bastırarak kalıbın tabanına yayın. Çatal ile birçok yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın ve fırını kapatmayın.

Soğuyan tabanın üzerine labneli karışımı yayın. Üzerine tavukgöğsünü yayın. Ayırdığınız hamuru pişirme kağıdı üzerinde 20x30 cm boyutlarında açın. Pişirme kağıdı ile birlikte kaldırıp ters çevirerek kalıptaki dolgunun üzerine kapatın. Pişirme kağıdını çıkarın, bıçak ile hamuru dikdörtgenler şeklinde dilimleyin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Bıçak ile kesilen yerlerden bir kez daha geçip dilimleri kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Üzerlerine tarçın serpin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170167 • adı:Tavukgöğsü Dilimleri • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 01:19