



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ DOLGULU BAKLAVA

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Yufka için:

20 adet baklavalık yufka

125 g eritilmiş tereyağı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2 su bardağı süt

25 g tereyağı

150 g tatlı lor peyniri

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (20x32 cm)

Toz şeker ve suyu tencereye alıp orta ısıdaki ocakta karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp limon suyunu ekleyin. 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Sütü tencereye alıp üzerine tavukgöğsü poşetini ilave edin. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve üzerine tereyağını ilave edin. 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 15-20 dakika soğumaya bırakın.

Tatlı loru mikser ile 1 dakika çırpın. Üzerine soğuyan tavukgöğsünü ilave edip mikserin düşük devrinde 1-2 dakika daha çırpın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Baklavalık yufkaları ikiye kesin. İkişer adet alıp yağlanmış kalıbın içine yerleştirin. Fırça yardımı ile yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı sürün. Bir yemek kaşığı kırılmış ceviz serpin. 30 adet yufkaya tamamlayıncaya kadar aynı şekilde üst üste koyun. Üzerine hazırladığınız tavukgöğsünü yayın ve ceviz serpin. Tavukgöğsünün üzerine kalan yufkaları aynı şekilde sıralayın. Bıçak yardımı ile baklava şeklinde dilimleyin. Üzerine kalan tereyağını yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin. Üzerine hazırlamış olduğunuz soğuk şurubu dökün. Ilık veya soğuduktan sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170169 • adı:Tavukgöğsü Dolgulu Baklava • gönderen:gül • indirme tarihi:22.05.2024 - 12:18