



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ DOLGULU RULO BAKLAVA

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

Şurup:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

1,5 su bardağı süt

1 su bardağı krema

25 g margarin

0,5 su bardağı iri kırılmış antepfıstığı

Yufka için:

10 adet baklavalık yufka

75 g tereyağı

Toz şeker ve suyu tencereye alıp orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp limon suyunu ekleyin ve 5 dakika kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

1,5 su bardağı süt ve 1 su bardağı kremayı tencereye alın. Üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltıp orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve üzerine margarin ilave edin. 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Her yufkayı ortadan ikiye kesip toplam 20 adet yufka elde edin. Bir yufka alıp üzerine fırça ile tereyağı sürün.

Üzerine bir yufka daha koyup tekrar tereyağı sürün. 2 yemek kaşığı tavukgöğsünü yufkanın uzun kenarına şerit halinde yayın. Tavukgöğsünün üzerine 1-2 tatlı kaşığı Antep fıstığı serpin. Yufkayı rulo şeklinde sarın. Daha sonra ruloyu kendi etrafında çevirerek çörek şeklinde sarın ve yağlanmış fırın tepsisine alın. Yufkaların tamamını aynı şekilde hazırlayıp üzerlerine eritilmiş tereyağı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: 25 - 30 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin ve üzerlerine soğuk şurubu gezdirerek dökün. Arzuya göre Antep fıstığı ile süsleyerek ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



