



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKGÖĞSÜ DOLGULU TORPİL

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

Hamur için:

200 g küp şeklinde kesilmiş soğuk tereyağı

1 çay bardağı soğuk su

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

2 su bardağı un

2 yemek kaşığı Dr. Oetker Pudra Şekeri

1 yumurta sarısı

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2,5 su bardağı süt

25 g tereyağı

1 su bardağı küp şeklinde doğranmış çilek

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Kalıp:

8-10 adet torpil kalıbı

Soğuk tereyağını derin bir kaba alın. Üzerine soğuk su, şekerli vanilin, un ve pudra şekerini ilave edin.

Toparlanıncaya kadar kısa bir süre yoğurun. İçinde küçük tereyağı parçaları kalmalı. Hafif unlanmış tezgaha

alın, eliniz ile bastırarak yassılaştırın. Bir kenarından başlayarak rulo yapar gibi katlayın. Uzun hale gelen

katlanmış hamuru eliniz ile bastırıp hafif yassılaştırın ve bu sefer kısa kenarından başlayarak aynı şekilde rulo

yapar gibi katlayın. Tekrar bastırarak hafif yayın, üzerini kapatın ve dondurucuda 10 dakika bekletin. Süre

sonunda bir önceki sefer yaptığınız tüm katlama işlemini bir kez daha tekrarlayın. Dondurucuya alın ve 5 dakika bekletin.

Torpil kalıplarını margarin veya tereyağı ile iyice yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamura birkaç kez daha katlama işlemi yapın ve merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Hamurdan

bıçak yardımı ile 1 cm genişliğinde şeritler kesin. Şerit hamurları torpil kalıplarına ince uçtan başlayarak sarın.

Hamuru spiral şeklinde ve hamurların yarıl原因arı üst üste gelecek şekilde sarmaya özen gösterin. Bir sonraki

hamura geçerken iki hamurun uç kısımlarını eliniz ile hafif bastırarak birbirine yapıştırın. Hazırladığınız torpilleri

pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisine sıralayın, üzerlerine yumurta sarısı sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından alın, 2 dakika sonra torpil kalıplarını dikkatlice çıkarın. Soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine tavukgöğsü poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak

pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, tereyağını ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin.

Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Buzdolabına alın.

Tavukgöğsünün içine çilek ve bademlerin yarısı ekleyip karıştırın. Krema sıkma torbasına doldurun ve torpillerin içine sıkın. Kalan çilek ve bademler ile süsleyip servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:168901 • adı:Tavukgöğsü Dolgulu Torpil • gönderen:gül • indirme tarihi:03.06.2024 - 17:40