



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.droetker.com.tr)

## TAVUKGÖĞSÜ TACI

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

Dolgu için:

1 poşet Dr. Oetker Tavukgöğsü

2 su bardağı süt

25 g tereyağı

2 su bardağı öğütülmüş antepfıstığı

1 çay bardağı Dr. Oetker Pudra Şekeri

2 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı

2 yemek kaşığı süt

Taban için:

8 adet baklavalık yufka

25 g eritilmiş tereyağı

Kalıp:

Çember kalıp (Ø 18 cm)

2 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 alıp oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletin.

Antepfıstığı, pudra şekeri, tereyağı ve sütü mutfak robotuna alıp öğütün. Başka bir kaba alın ve kaşık ile iyice karıştırın.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Çember kalıbın iç kısmını yağlayıp fırın tepsisine alın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Baklavalık yufkaların kısa tarafından başlayarak her birini aralara tereyağı sürerek dörde katlayın. Uzun şerit halinde 8 adet yufka elde edin. Bu yufkaları kalıbın tabanında üst üste gelecek şekilde, devamları da kalıbın kenarlarını kaplayıp uçları dışarıda kalacak şekilde sıralayın. Hazırladığınız Antep fıstıklı karışımın yarısını yufkaların üzerine yayın. Üzerine tavukgöğsünün tamamını, en üste de kalan Antep fıstıklı karışımı yayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. Oda sıcaklığına gelince tatlıyı çember kalıbın tabanından yukarıya doğru yavaşça ittirerek çıkarın. Servis tabağına alın ve buzdolabında 2-3 saat belettikten sonra dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170173 • adı:Tavgogöşü Tacı • gönderen:Gül • indirme tarihi:03.04.2025 - 01:02