



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU ARNAVUT BÖREĞİ (BİLECİK)

Ebubekir Yılmaz - Burak Çıtak

Hamur yoğrulur, kulak memesi kıvamına gelince 1 saat dinlenmeye bırakılır.

Dinlenen hamur bezelere ayrılır.

Börek içi için tavuğun içine doğranır.

Yumuşayana kadar haşlanır.

Tuz ekledikten sonra 5 dakika daha haşlanır.

Haşlanan tavuk ince şekilde didiklenir, haşlanan soğanlar da üzerine konur. Baharat ilave edilir.

Kuru yufka içine ufalanır, yufkanın ıslanmasına yetecek kadar tavuk suyu ilave edilip karıştırılır.

Bezeler açılır, aralarına tereyağı sürülür ve üst üste konur.

Üst üste beş kat olduktan sonra üstüne yağ sürülür.

15 kat olduğunda arasına tavuklu harç serilir, geri kalan 15 kat için aynı işlemler yapılır.

Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir ve fırında pişirilir.