



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

400 gr un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 tavukgöğsü ve budu (haşlanmış ve kıyılmış)
50 gr tereyağı
1 yumurta,
Tuz
Karabiber
Çörekotu

Hamur yoğurma mermerine elekten geçirilerek un konur. Sonra unun ortasında bir çukur açılır. 1/2 çay bardağı sıcak suda eritilen kabartma tozu unun ortasındaki çukura boşaltılır. 1 Bir tutam tuz da katıldıktan sonra un yoğurulmaya başlanır. Hamur, kulakmemesi yumuşaklığına gelinceye kadar su katılarak yoğurulur, bu kıvamı bulduktan sonra yoğurmaya devam edilerek özleştirilir. Hamur ellerden ve hamur mermerinden kolayca ayrılır hale gelince top biçiminde yuvarlanıp bir kaba konur. Üstü nemli bir bezle örtülüp sıcak bir yerde bırakılır. Burada en az 2 saat bekletildikten sonra hamur yeniden hamur mermerinin üstüne konur ve bir süre daha yoğurulur. Sonra bir merdaneyle hamur inceltir. Hamur 0,5 cm'den daha ince bir hale getirilir, bundan dört köşe veya daire biçiminde 15-20 cm'lik parçalar kesilir. Önceden haşlanmış ve kıyılmış tavuk budu ve göğsü bir kâseye konur. Tuz ve karabiber serpilir. Yarım kaşık tereyağı da katıldıktan sonra iyice karıştırılır. tç hamur parçalarının tam ortasına konur. Bir köşede hafifçe çırpılmış yumurtadan fırçayla alınıp hamura konan harcın çevresi bulanır. Sonra hamurun uçları harcın üstüne kapatılıp börekler bohça biçimi verilir. Kalan yağın yansıya ateşe dayanıklı cam kabın içi, diğer yansıya da böreklerin yüzü yağlanır. Sonra bu börekler kaba yerleştirilir. Üzerine fırçayla yumurta sürüldükten sonra çörekotu serpilir. Çok sıcak fırına (90 °C) sürülür ve 20 dakika kadar tutulur. Börekler kabarıp pişince ve yüzleri iyice kızarıncı fırından çıkarılır ve sıcak sıcak servis yapılır. İstenilirse tavuk yerine yumurtalı ve maydanozlu beyaz peynir, kaşar peyniri, sosis veya salam da konabilir.