



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

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

3,5 su bardağı un
1,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı zeytinyağı
Üzerine sürmek için:
Sıvıyağ
İçine:
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 adet tavuk göğsü
1 adet sivri biber
1 çorba kaşığı un
1 su bardağı ılık süt
Tuz
Kekik
Karabiber
1 diş sarımsak

Unu derin bir kaba alın. Zeytinyağı ve suyu azar azar katarak, çok yumuşak bir hamur yapın. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatarak 30 dakika bekletin. Haşlanmış tavuk göğsünü didikleyin. Bir tavaya 2 çorba kaşığı zeytinyağını koyun. Tavuğu ekleyin. Üzerine halka doğranmış biberleri koyarak soteleyin. Kekik, karabiber, 1 diş ince doğranmış sarımsağı koyup, 1 çorba kaşığı un ekleyin. 1-2 dakika kavurun. Üzerine 1 su bardağı ılık süt koyarak 5 dakika karıştırın ve soğumaya bırakın. Hamuru 10 parçaya bölüp, her parçayı pasta tabağı büyüklüğünde açın. Kenarlarından 1 cm boş bırakarak 8 parçanın üzerine yağ sürün. 4 parçayı üst üste koyup, yağ sürülmemiş parçayı üzerine ekleyin. Bu şekilde 2 tane 5'er katlı hamur elde edin ve hepsini elinizle (merdane veya oklava kullanmadan) açarak tepsi büyüklüğüne getirin. İlk 5 katı yağlanmış tepsiye yerleştirin ve kenarlarından 4-5 parmak sarkıtın. Tavuklu harcın tepsinin üzerine yayın. İkinci 5 katı da tavuklu harcın üzerine kapatın ve dıştan sarkan hamuru, şekil vererek içe doğru katlayın. Üzerine yağ sürün. 200 derecede ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirip, sıcak sıcak servis yapın.

