



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

Hamur için:

2 su bardağı un
2 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı sıvıyağ
yeterince su
yarım paket margarin
tuz.

Püre için:

2 adet patates
1.5 çorba kaşığı margarin
yarım çay bardağı süt
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
tuz.

İçi için:

1 su bardağı haşlanmış bezelye
1 adet haşlanmış tavuk göğsü

Üzerine:

1 adet yumurtanın sarısı
2 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi

Bir kaptaki unu, yumurta sarısını, sıvıyağı, yeterince suyu ve tuzu karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparın. Unlu bir zeminde küçük bir tabak büyüklüğünde açın. Eritilmiş margarini bir fırça yardımıyla her hamur parçasının üzerine sürün. Yağlanmış 3 adet hamur parçasını üst üste dizin. Diğer hamurları da aralarına margarin sürerek, üst üste dizin. 5 dakika buzlukta bekletin. Sonra hamurları merdane yardımıyla tekrar açın. Aralarına eritilmiş margarin sürün. Üst üste dizerek, buzlukta 10 dakika daha bekletin. Buzluktan çıkardıktan sonra 3mm. kalınlığında açın. Püre için haşladığınız patatesleri bir çatal yardımıyla ezdikten sonra içine margarini, sütü, kaşar peyniri rendesini ve tuzu ekleyin. Dikdörtgen şeklinde kestiğiniz hamurun içine önce püreyi, sonra küçük parçalar şeklinde kesilmiş tavuk etini ve bezelyeyi koyun. Yufkanın dört bir yanını üst üste koyarak, kapatın. Ters çevirerek, çok az yağladığınız tepsiye yerleştirin. Üzerine 4 cm. aralıklarla bir bıçak yardımıyla çizik atın. Yumurta sarısı sürün. Orta derecede ısıtılmış fırında pişirin. Dilimlediğiniz böreğin üzerine kaşar peyniri rendesi serpererek, servis yapın.



