



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

6 kişilik

Hamur:

120 g un,

çeyrek tatlı kaşığı tuz,

120 g soğutulmuş tereyağı,

3 çorba kaşığı soğuk su,

içi:

500 g pişmiş tavuk eti,

125 g jambon,

karabiber,

1 baş soğan,

40 g eritilmiş tereyağı,

1 bardak tavuk suyu,

300 g dondurulmuş sebze,

3 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz.

Fazladan:

1 yumurta sarısı

Hamur: Unu ve tuzu bir kaba dökün, üzerine tereyağı parçalan oturtun. Hepsini yoğurun, ellerinizin soğuk olmasına özen gösterin. Son olarak suyu karıştırın. Hamuru folyoya sararak 3 saat soğuk bir yerde dinlendirin.

içi: Tavuk etini ve jambonu 2 cm küp halinde doğrayın ve karıştırın. Tuzunu ve biberini ayarlayın. Soğanı soyarak kıyın. Tereyağı kızdırın, kıyılmış soğanı pembeleşene dek karıştırın. Tavuk suyunu dökün, bir taşım kaynatın ve sebzeleri ilave edin. Sebzeleri devamlı karıştırarak 5 dakika pişirin. Tavuk eti ve jambon parçalarını karıştırın. Hepsini bir payreks kabına doldurun.

Hamuru, unlu zemin üstünde 1 cm kalınlığında açın, ters yüz çevirin, uçlarını ortaya yönelik katlayın. Hamuru tekra açın, tekrar katlayın ve folyo sararak 30 dakika soğutun.

Hamuru kaptan biraz daha büyük olmak üzere açın ve kabin üstüne örtün, kenarlarını bastırın. Fazlalığını kesin, spiral şekli verin, hamurun üstünü dekore edin. Yumurta sarısını az su ile çırpın. Hamurun üstüne yumurta sarısı sürün. Yüzeyi bir çatalla delin. Böreği 200 derecede (gazlı fırın 3) ısıtılmış fırında 2. rayda yaklaşık 25 dakika pişirin. Karışık salata ile servis yapın.