



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU BÖREK

Malzeme:

750 gr un
1 tatlı kaşığı tuz
aldığı kadar su
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tavuk göğsü
1 çay bardağı pirinç
100 gr tereyağı

Yapılışı:

750 gr undan, karbonat, tuz ve aldığı kadar su ile hamura yoğurun. 10 dakika dinlendirip, hamuru ortadan ikiye ayırın. Her parçayı 10'a ayırın. Tabak büyüklüğünde hamura açın. Aralarına tereyağı sürüp, üst üste koyup, buzdolabına koyun. Diğer parçasını da üst üste yağlayıp dolaba koyun. Buzdolabında 10 dakika dinlenince el ile tepsi büyüklüğüne getirip yağlanmış tepsiye koyun. Haşlanmış tavuğun etlerini didip pişmiş pirinç, tuz karıştırın. Tavuklu iç hamuam üzerine yaydın. Diğer hamuru da el ile büyütüp hamurun üzerine koyun. Alt hamuru üstte doğru getirerek kıvrın. Üstüne yoğurtla yağ sürün. Dilimlere kesip kızgın fırına verin.