TAVUKLU BÖREK

2 adet hazır yufka
1 su bardağı maden suyu
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan sıvıyağ
2 adet büyük boy tavuk but
1 adet orta boy kuru soğan
2 diş sarımsak
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Varsa 1 adet yeşil tatlı sivri biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kekik
1/2 çay kaşığı kimyon
1/2 çay kaşığı yenibahar
Ayrıca;
2 adet yumurta
1/2 su bardağı galeta unu

Maden suyu ve sıvıyağ derin bir kaba aktarılıp çırpılır. Tavuk eti iyice yumuşayıncaya kadar haşlanıp süzülür ve incecik didiklenir.
Sarımsak pirinç tanesi büyüklüğünde, soğan yemeklik incecik doğranıp zeytinyağıyla birlikte orta boy bir tavaya koyulur. Orta ısılı ateşte, sürekli kanştırılarak bir dakika kadar kavrulur. Varsa çok ince doğranmış yeşil biber ve tavuk eti eklenip tuz, karabiber, kimyon ve kekik serpiştirilir. 2-3 dakika daha kavrulduktan sonra ocaktan alınır.
Yufkalardan biri tezgaha serilir. Üzerine sodalı sıvıyağın yarısı kaşık yardımıyla gezdirilir. Diğer yufka üzerine serilip kalan sodalı kanşım gezdirilir ve yufka sekiz eşit parçaya bölünür.
Yufkaların uzun kenarına tavuklu harçtan koyulup kenarları içe doğru katlanarak iri sigara börekleri gibi sarılır. Üzerlerine fırça yardımıyla bolca yumurta sürülür, sonra da hafifçe galeta unu serpilir. (Galeta unu kullanılmayabilir de)
Hazırlanmış olan börekler yağlanmış ya da fırın kağıdı serilmiş tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir. 200 dereceye ayarlanmış fırında üzerleri iyice kızarıncaya kadar, en az 30 dakika pişirilip çıkanlır. Sıcak sıcak servise sunulur.

ML® Semirsek için tıklayın
ML® Semirsek (görsel)

© lezzetler.com tarif no:57651 • adı:Tavuklu Börek • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:30.03.2024 - 07:56