TAVUKLU BÖREK

5 adet yufka
1/2 tavuk göğsü
1 adet orta boy havuç
1 adet orta boy patates
1 adet orta boy soğan
4 yemek kaşığı bezelye
1 avuç kıyılmış maydanoz
tuz
Karabiber
Kırmızıbiber
Kekik
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Çörekotu

Tavuk göğsünü haşlayın. Patates ve havucu küçük küpler halinde doğrayıp birlikte haşlayın. Haşlanan tavuk göğsü soğuduğunda didikleyerek küçük parçalara ayırın. Soğanı yemeklik doğrayıp geniş bir kaseye koyun. İçine tavuk etlerini, haşlanan patates ve havucu, bezelyeyi, maydanozu ve dilediğiniz miktar baharatı ekleyip karıştırın.
Başka bir kapta su ve yağı karıştırın. Bir yufkayı geniş bir tezgaha yayın. 4 parmak kalınlığında şeritler halinde kesin. Karışımdan yufkanın tüm yüzeyine sürün. Şeritlerin bir ucuna tavuklu karışımdan 2 yemek kaşığı kadar koyun. Sonra harç koyduğunuz yeri üçgen şeklinde yana doğru katlayın. Bu şekilde şeritin sonuna gelene kadar devam edin. Son katlayacağınız kısmı sulu karışıma batırıp çıkartın. Hafif yağlanmış tepsiye dizin. Tüm yufkalara aynı işlemi yapın. Daha sonra üstlerine yumurta sarısı ve çörekotu serpin. Önceden ısınmış 180 derece fırında pişirin.

ML® Helvalı Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:58135 • adı:Tavuklu Börek • gönderen:SonaY • indirme tarihi:26.04.2024 - 23:29