



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVUKLU ÇİN BÖREĞİ (AÇMA)

250 g sert un

4 çorba kaşığı ayçiçek yağı

Tavuklu harç:

350 g haşlanmış didilmiş tavuk göğüs eti

4 kurutulmuş Çin mantarı (çok sıcak suda 20 dakika bekletildikten sonra, süzdürülüp doğranmış; ya da ince doğranıp, 2 çorba kaşığı ayçiçek yağında 3 dakika sote edilmiş 50 g mantar)

4 taze soğan (ayıklanıp, ince doğranmış)

1 çorba kaşığı taze zencefil (ince doğranmış; isteğe bağlı)

2 tatlı kaşığı sarımsak (ince kıyılmış)

2 tatlı kaşığı soya sosu

1 tatlı kaşığı sirke

1/2 tatlı kaşığı susamyağı

birkaç damla acı biber sosu (ya da Tobasco sosu)

Sosu:

2 çorba kaşığı soya sosu

2 çorba kaşığı sirke (tercihen pirinç sirkesi)

1/2 tatlı kaşığı susamyağı

1/2 tatlı kaşığı tozşeker

2 tatlı kaşığı taze zencefil (ince doğranmış, isteğe bağlı)

1 tatlı kaşığı sarımsak (ince kıyılmış)

birkaç damla acı biber sosu (ya da Tobasco sosu)

1 tatlı kaşığı taze soğan (ince doğranmış)

Malzemesi ile hamuru hazırlayıp, dinlenmeye bırakın. Bu arada, bütün harç malzemesini bir salata kâsesine koyup, iyice karıştırdıktan sonra, kâsenin üstünü plastik filmle örterek buzdolabına kaldırın.

Bütün sos malzemesini bir kâsede iyice karıştırıp, bir kenara bırakın. Hamuru küçük daireler halinde açıp, daireleri harçla doldurarak, Uzakdoğu böreği biçimi verin (elma dilimi şeklinde) (istenirse, börekler önceden hazırlanıp, hafifçe unlanmış bir tepsiye yerleştirilerek, üstleri plastik filmle örtüldükten sonra, buzdolabında saklanabilir).

Ayçiçek yağının 2 çorba kaşığını kalın dipli bir tavaya koyup, tavayı harlı ateşe oturtarak, yağı kızdırın. Yağ kızınca böreklerin yarısını, birbirlerine değmemelerine dikkat ederek tavaya koyup, ateşi biraz kısarak, börekleri orta ateşte altları altın sarısı bir renk alıncaya kadar pişirin. Tavaya böreklerin yarı yüksekliğinde su ekleyip; üstünü örterek, börekleri, bütün suyu çekinceye kadar (8-10 dakika) pişirin. Börekleri delikli kaşıkla mutfak, havlusu üstüne çıkarıp, süzdürdükten sonra, ısıtılmış bir servis tabağına aktarın. Kalan börekleri kalan ayçiçek yağıyla aynı biçimde pişirerek, servis tabağına çıkardıktan sonra, yanlarında kâsedeki sosla servis yapın.



