# TAVUKLU EKMEK

6 su bardagi un
2 su bardagi su
2 su bardagi eritilmis margarin
1 cay kasigi tuz
200 gr tavuk
1 adet sogan
1 yemek kasigi hardal
4 dis sarimsak
1 yemek kasigi biberiye
1 paket kuru maya
2 adet yumurta
4 cay kasigi siviyag

Soğan, sarımsak sotelenir. Doğranmış tavuklar eklenir. Suyunu çekene kadar pişirilir. Baharatlar ve hardal ile tatlandırılır.
Un, maya ile karıştırılıp ortası açılır. İçine yumurta, sıvı yağ, margarin, tuz ve ılık su ilave edilerek hamur yapılır. En az yarım saat mayalanır. 12 eş parçaya bölünür. Parmak kalınlığında açılır. Üzerine yağ sürülür. İç harç konulup rulo yapılır. Üzeri 2 cm aralıklarla çizilir. Tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve üstlük serpilir. 170 derecede fırınlanır.



© lezzetler.com tarif no:131431 • adı:Tavuklu Ekmek • gönderen:aylak • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:11