TAVUKLU FİNCAN BÖREĞİ

Elenmiş 1 kilo una 48 gram erimiş tereyağı, 9 yumurta, 20 gram tuz, 1 fincan küllü su koyup yoğurunuz. Yoğururken elinizi devamlı yağlayarak hamura 48 gram erimiş yağ daha yedirerek yoğurunuz. Hamuru yarım saat kadar dinlendiriniz. Hamurdan yufkalar açınız. 3 - 4 yufkayı birbiri üzerine hamur tahtasına koyduktan sonra haşlanarak didiklenmiş tavuk göğsünü öbek öbek kabalayarak 3 - 4 yufka da üzerine koyduktan sonra fincan ile içlerin etraflarından bastırıp kesiniz. Sonra da tavada kızartınız.

© lezzetler.com tarif no:54049 • adı:TAVUKLU FİNCAN BÖREĞİ • gönderen:samanyolu • indirme tarihi:28.03.2024 - 11:45