



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVUKLU GÖKKUŞAĞI BÖREĞİ

Malzemeler:

3 adet yufka
1/2 çay bardağı sivi yağ
1 adet orta boy soğan
1 adet tavuk göğsü
7-8 adet iri mantar
3 adet sivribiber
3 diş sarımsak
2 adet domates
1/2 demet dereotu
1/2 çorba kasığı salça
Tuz, karabiber (arzuya göre kekik)
3 çorba kasığı sivi yağ
3 çorba kasığı su

Yapılışı:

1- Tencereye yarım çay bardağı sivi yağ koyulur. Küçük doğranmış soğanlar hafifçe pembeleştirilir. Tavuk göğsünü küçük kusbasi doğrayıp, tavaya ilave edilir. Etler renk degistirip, yumusayana dek pisirilir. Ardından çekirdekleri çıkarılmış dilimlenmiş mantarlar eklenilir. sarmisaklar da küçük doğrayıp, mantarlar suyunu çekene dek kavrulur. Domatesler rendeleyip ilave edilir. salçayı eklenir. 1-2 kez karıştırıp, etin üzerini hafifçe asacak kadar su ilave edilir. Tuz, karabiber, arzuya göre çok az kekik ilave edip, 1-2 tasım pisirilir. Sonra tencere atesten alınır. Etlı, sebzeli karışım delikli kepçe ile tencereden alınır. Suyunu iyice süzdürerek bir tabaga alınır. Dereotunu incecik kıyarak eklenir. 3 yufka, aralarına 3 çorba kasığı sivi yağ ve 3 çorba kasığı su serpistererek üst üste serilir. Büyük, yuvarlak bir tabak yardımıyla yufkadan yuvarlak parçaları bir kaseye ya da tek kisilik güvece yerleştirilir.

2- Yufkanın kenarları dışa sarkıtılır. Yufkaların içine, hazırlanan tavuklu harc yerleştirilir. Yufka bohça katlar gibi, katlanır. Kase, yağlanmış fırın tepsisine ters çevirilir. üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta ısili fırında üzeri kızarana dek pisirilir. Fırından aldıktan sonra, arzuya göre tenceredeki suso ile birlikte servis yapılır.